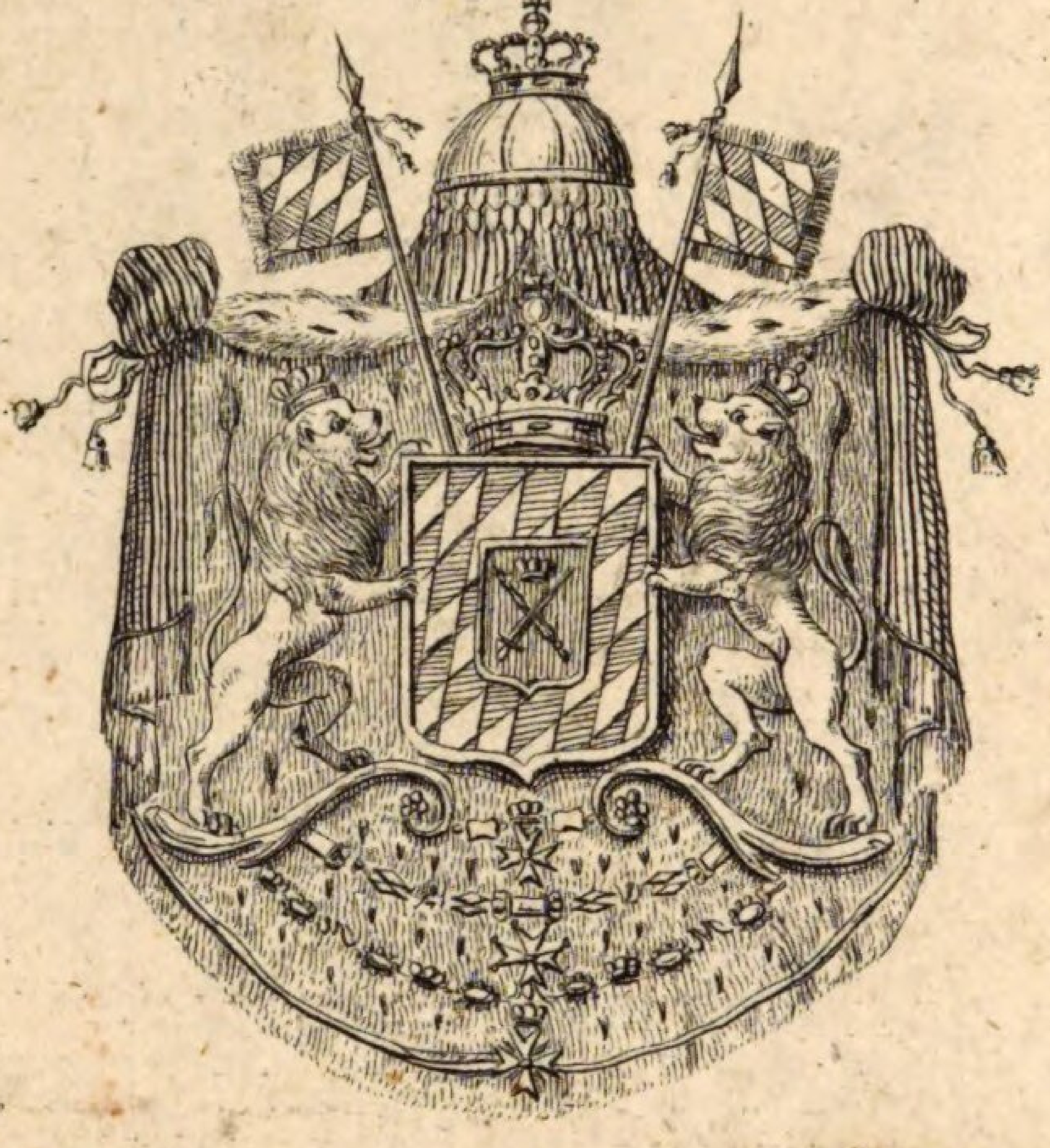
Bavar.
153

Bav. 153 9



BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

R

673

Aufruf
an
meine Landsleute in Baiern
zum
häufigern
Anbaue des Hopfens,
samt einem
Katechismus vom Hopfenbaue,
welcher
eine leicht faßliche Anweisung zur zweckmäßigen und einträglichen Anpflanzung des Hopfens enthält,
nebst
einem kurzen Anhange für Bierbrauer
von
besserer Benützung des Hopfens.

München,
bei Joseph Lindauer. 1808.

Bav. 1537

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

67. B

Vorerinnerung.

Aerger über die Vernachläßigung des Hopfenbaues in Baiern, und noch mehr über die ungeschickte und nachläßige Behandlung des Hopfens an den Orten, wo er hin und wieder gebauet wird, gab die Veranlassung zur Verfassung dieser Schrift, die doch etwas weniges beytragen kann, diesen beyden Uebeln zu steuern. Der Aufruf ist geeignet, die häufigere Anpflanzung des Hopfens zu befördern, und der Katechismus jene zu erleichtern. Ich weiß zwar, daß über diesen Gegenstand schon mehrere Schriften erschienen sind, die folglich die meinige überflüßig zu machen scheinen möchten. Allein die meisten dieser Schriften sind im Auslande verfasset, und mit vielen Provinzialismen verwebt, die dem gemeinen Manne in Baiern unverständlich sind. Zudem kommen solche Schriften, wenn sie gleich in den Buchhandel kommen, doch selten in die Hände jener, die sie am besten benützen könnten. Zuweilen sind sie auch in andern größern Werken zerstreuet, von denen die meisten ein sehr eingeschränktes Publikum haben, und manchmal ihrer Kostbarkeit wegen nicht Jedermanns Kauf sind. Dieß brachte mich auf den Gedanken, das Wichtigste und Brauchbarste aus dergleichen Schriften zu sammeln, und dem Gesam-

melten, um es für den gemeinen Mann genießbar zu machen, die Katechismusform zu geben. Ich habe mich, so gut ich konnte, bestrebet, Weitläuftigkeiten zu vermeiden, und mich einzuschränken gesucht, um nur das Nöthigste, jedoch mit allen dabey vorkommenden Umständen, zu sagen, um das Werkchen so einzurichten, daß es desto wohlfeiler und häufiger von meinen Landsleuten angeschafft, gelesen, und dessen Inhalt befolgt werden möge. Wird es aber wohl auch das Glück haben, in recht viele Hände aus dem kultivirenden Stande zu kommen, wie z. B. die Himmelsschlüssel, die geistlichen Sonnenblümchen, Rosengärtchen, Gertruden- und Genovefenbüchelchen u. dgl. aus der Papp- und Schornschen Dummheitsfabrike, die man noch auf allen Jahrmärkten von den sogenannten Briefträgern feil bieten sieht. Schade ist es, daß diese Art Krämer, die gerade geeignet wären, bessere und nützlichere Schriften unter das Volk zu bringen, nicht als Vehikel zu diesem Zweck benützt werden.

Meinem Vaterlande zu nützen, ihm zu einem unentbehrlichen Produkte zu verhelfen, meine Landsleute zur Kultur mehrerer Lebensmittel anzuführen, der Theurung derselben zu steuern, dieß war meine Absicht bey der Verfassung dieser Schrift. Die Meynungen der Verfasser jener Schriften, denen ich dabey gefolgt bin, waren freylich manchmal verschieden, und es war schwer, das Sichere zu wählen. Ich wählte daher den Mittelweg, und so hofte ich, am sichersten zu gehen. Findet man hie und da Irrthümer, so sind sie nicht von mir, sondern von andern, von denen ich sie geborgt habe, und denen ich

um so mehr trauen zu dürfen glaubte, als sie, wie z. B. Möller, von Mayer, aus Erfahrungen sprechen.

Das schwierigste für jene, die den Vorsatz fassen mögen, Hopfen zu pflanzen, wird die Beantwortung der Frage seyn: — Woher nimmt man Hopfenfechser von guter Art? Es wird in Baiern schon hin und wieder guter Hopfen gezogen, wornach man sich erkundigen muß. Auf der Hoch- und Deutschmeisterschen Komende Blumenthal bey Aichach erziehet Hr. Hofrath von Mayer vortrefflichen Hopfen aus Fechsern, die er sich aus Satz in Böhmen zu verschaffen gewußt hatte. Im Bambergischen, und Anspachischen, und um Nürnberg und Altorf wird auch guter Hopfen gezogen.

So sehr ich aber von der Nothwendigkeit und Nützlichkeit des Hopfenbaues für unser Vaterland überzeugt bin, so wünsche ich doch nicht, daß unsere königlich baierische Regierung den Anbau des Hopfens im Großen durch Zwanggesetze, sondern vielmehr durch Aufmunterungen, Belohnungen oder Ehrenpreise, durchzusetzen trachten möge: denn einmal thut der Zwang immer wehe, und ist der Beförderung einer guten Sache mehr hinderlich, als gedeihlich, weil alles, was aus Zwang geschieht, gewöhnlich auch schlecht zu geschehen pflegt. Es wäre schon viel für das Vaterland gewonnen, wenn die königliche Regierung nur bewirkte, daß jene, die ein Stückchen Landes entbehren können, wenn es sonst einen zum Hopfenbau dienlichen Boden, und die dazu erforderliche Lage hat, eine Anpflanzung von 25 Hopfenstöcken machten, und diese gut pflegten. Man

würde schon dadurch im Lande eine Menge Hopfen mit leichter Mühe zusammen bringen, und, weil diese wenigen Hopfenstöcke auch besser kultivirt werden können, auch einen Hopfen von besserer, innerer Güte erhalten.

S. J. N. z. B.

Aufruf
an
meine Landsleute in Baiern zum häufigern Anbaue des Hopfens.

Seitdem es die königlich-baierische Regierung durch die Ausmessung und Vertheilung der Grundstücke und vieler zweckloser Weideplätze, oder durch die Versteigerung derselben für sehr billige Preise, jedem Unterthane leicht gemacht hat, ein oder mehrere Grundstücke an sich zu bringen; seitdem bewarb sich Jedermann um solche, und wer nur ein Sümmchen Geldes entbehren konnte, wagte es daran, sich ein Stück Landes zu kaufen, um selbes zu kultiviren. So lange die hohen Getreidepreise bestanden, besäete fast jeder seine Grundstücke

mit Getreide, weil er dabey Vortheil und Gewinn hatte. Seitdem aber die Getreidepreise sehr merklich gefallen sind, fangen schon viele, die keine Bauern von Profession sind, an, es zu bereuen, daß sie Grundstücke an sich gebracht haben, und denken gar wiederum an das verkaufen oder verpachten derselben, weil sie wegen Wohlfeiligkeit des Getreides beym Anbau desselben ihre Rechnung nicht mehr finden. Der Getreidebau darf zwar in keinem Lande gänzlich vernachlässiget werden, weil er uns eines der ersten und unentbehrlichsten Lebensmittel — das Brod — liefert, und durch den Getreidehandel viel Geld im Umlauf kommt. Indessen sollt ihr aber, meine Landsleute! gemäß der höchsten Verordnung vom 3. October 1803, mit dem Getreidebau auch noch den Anbau oder die Anpflanzung anderer nützlicher Gewächse verbinden. Es ist also eben nicht nothwendig, daß diejenigen, welche auf ihren gekauften, oder auf andere Weise erworbenen Grundstücken nicht mehr Getreid bauen wollen, dieselben deswegen verkaufen, verpachten, oder gar wieder öde liegen lassen;

denn es giebt ja noch viele andere Gewächse, die sie mit Vortheil bauen oder pflanzen können; unter denen ich hier meine Landsleute einsweilen nur auf ein Handlungsgewächs aufmerksam machen will, das unserm Vaterlande nicht minder, als das Getreid, unentbehrlich ist, und durch dessen Anbau ihr demselben nicht nur einen wichtigen Dienst leisten, sondern euch selbst davon einen sichern Gewinn versprechen könnet.

Unser baierisches Nationalgetränk ist das Bier, weil in unserm Vaterlande der Weinbau nicht gedeihet. Das baierische Bier war auch schon in den ältesten Zeiten berühmt, und wurde seiner Vortrefflichkeit wegen sehr häufig in fremde Länder ausgeführet. Schande ist es daher für die meisten der jetzt lebenden Bierbrauer in Baiern, daß sie durch ihre Hutzelwasserkocherey das baierische Bier seines Nationalruhms beraubt haben. Da nun das Bier das Haupt- und Lieblingsgetränk der baierischen Nation ist, so wird leicht begreiflich, daß im ganzen Lande sehr

viel Bier gebrauet, und auch getrunken werden müsse, und daß folglich auch der Hopfenbedarf für das ganze Land nicht gering seyn könne. Ungeachtet dessen wird nach dem Verhältniß des starken Verbrauches des Hopfens von diesem Gewächse in Baiern selbst äusserst wenig gezogen, und wir kaufen unsern Hopfen immer vom Auslande. Es giebt Städte, Märkte und Dörfer in Baiern, wo keine Stange voll Hopfen zu sehen ist, und gleichwohl wächst er da, wo man ihn hin und wieder zweckmäßig bauet, sehr gut. Wahrlich, eine schlechte Empfehlung für den allenthalben so angestaunten Kultureifer in Baiern! Sollte denn die Menge der Kultivirenden aus allen Ständen nicht im Stande seyn, so viel Hopfen zu erzeugen, daß unsere Brauereyen nicht mehr gezwungen wären, den größten Theil des nöthigen Hopfens für theures Geld aus fremden Ländern zu ziehen? Wenn gleich hie und da, wegen Mangel des Düngers, der Stangen, oder wegen Theurung der letztern, Hindernisse entstehen, die nicht gestatten, große Anlagen von Hopfen zu machen, so würde

es doch, im Ganzen genommen, schon sehr großen Vortheil bringen, wenn mehrere Bürger und Landleute nur etwas Hopfen hervorzubringen trachteten, wären es auch nicht mehr als 25 Haufen, die man alsdann auch besser pflegen könnte, so würde dadurch schon eine nicht unbeträchtliche Menge Hopfen in Baiern zusammengebracht werden. Welchen Nutzen könnte sich also unser Vaterland von einem häufigern Hopfenbau versprechen? Welch ein starker Verkehr würde im Lande mit dem Verkaufe des inländischen Hopfens getrieben werden können? Auf welchen Gewinn könnten sich die Anpflanzer des Hopfens Rechnung machen? Welch eine beträchtliche Summe Geldes, das für den Hopfen in das Ausland wandert, würde dadurch unserm Vaterlande erspart werden? Welch eine Ehre wäre es für uns, wenn wir uns rühmen könnten, daß wir unser Nationalgetränk nur aus vaterländischen Erdprodukten brauen?

Beherziget dieß wohl, meine Landsleute! Es ist dieß allerdings eures Nachdenkens und Prüfens werth. Bedenket, daß ihr schon seit

mehreren Jahren euer Bier, obschon selbes meistens ein elendes, kraft- und geschmackloses, auch oftmals mit der Gesundheit sehr nachtheiligen Ingredienzen angekochtes Getränk ist, sehr theuer bezahlen müsset, und dieß größtenthels darum, weil die schlauen Hopfenhändler unter allerley Vorwand ihren ausländischen Hopfen immer für theuern Preis verkaufen, und euer mit sauerm Schweiße erworbenes Geld mit lachendem Munde in fremdes Land schleppen, euer Geld, das im Lande bleiben könnte, wenn der Hopfen in Baiern häufiger gebauet würde. Von euch, meine kultivirenden Landsleute aus allen Ständen! von euch erwartet das Vaterland Abhilfe in Rücksicht der Theurung unseres Nationalgetränkes. Bey euch liegt es, ob wir in der Zukunft ein gutes oder schlechtes, ein kraftloses oder kräftiges, ein theures oder wohlfeiles Bier trinken sollen. Die Gerste wird zwar von euch häufig gebauet, und dermalen auch für sehr leidentlichen Preis verkauft; aber auch der Hopfen sollte von euch häufiger gebauet werden, weil Hopfen und Gerste zwey

unzertrennliche Bestandtheile sind, ohne die kein Bier gebrauet werden kann, und weil wir nur alsdann Hoffnung haben, ein gutes und wohlfeiles Bier zu trinken, wenn unsere Bräuhäuser im Stande sind, mit wohlfeilerm inländischem Hopfen ihr Bier zu brauen. In dieser Rücksicht sollte unter andern, dem Vaterlande nützlichen Anstalten, der Hopfenbau die erste Aufmerksamkeit eines jeden redlichen Baiers erregen, da der Hopfen ein uns unentbehrliches Produkt bleibt, welches wir bisher immer ausser Landes suchen mußten. Billig sollte also jeder, der Grundstücke oder große Gärten hat, einige Hopfenpflanzungen anlegen, und sollten sie auch nur aus 25 Haufen bestehen, so würden diese kleinen Pflanzungen dem Vaterlande schon große Vortheile bringen. Dieses wohlthätige Unternehmen fordert von euch die ächte Vaterlands- und Nächstenliebe, wenn euch auch schon der Hopfenbau den Gewinn, den sich euer Eigennutz davon verspricht, nicht abwerfen sollte. Jeder für sein Vaterland redlich gesinnte Baier muß mehr auf die Nothwendigkeit, auf das

allgemeine Bedürfniß, als auf seinen Vortheil sehen; daher ist jeder, welcher kultivirt, wessen Standes er auch immer seyn mag, verbunden, eine zum menschlichen Leben an sich oder zufälliger Weise durchaus nothwendige Frucht auch mit geringem Vortheil zu bauen oder zu pflanzen: denn das allgemeine Beste eines Landes gehet in wohl eingerichteten Staaten allemal über den Vortheil einzelner Personen, und ein Landesfürst ist daher berechtiget, auf den Anbau einer unentbehrlichen Frucht, nach dem Verhältniß und Bedürfniß des Verbrauches derselben zu dringen, wenn sie auch dem Anbauer, in Vergleichung mit andern Früchten, nicht so einträglich wäre. Diese Nothwendigkeit gilt aber nicht allein so lange, als sie allgemein ist, sondern auch, wenn sie sich nur auf einige Provinzen oder Landstriche einschränkte. Wir Baiern ziehen als Deutsche, nach dem Beyspiel unserer Urväter, das Bier zum stäten Gebrauche allen andern Arten von Getränken vor, und dadurch hat der Hopfen das Recht der Nothwendigkeit bey uns erlangt, und da-

her kann kein kultivirender Stand vom Hopfenbaue, er mag einträglich seyn oder nicht, losgesprochen werden. Es ist aber auch gar nicht zu erwarten, daß der Hopfenbau keinen Vortheil bringe: denn, wer ihn gehörig kultiviret, pfleget, ihn zur rechten Zeit abnimmt, sorgfältig und rein pflücket, trocknet und einpreßt, der hat von seiner Mühe und Arbeit gewiß auch reichlichen Gewinn zu hoffen. Diesem kann nicht widersprochen werden, und um so weniger, da man sich in einigen Ländern bloß mit dem Hopfenbau abgiebt, und diesen als ein Hauptgewerbe ansieht, obschon andere sich auch mit dem Getreidebau beschäftigen, das da auch reichlich wächst.

Man behauptet aber, werden einige einwenden, der inländische Hopfen tauge zum Bierbrauen nicht viel, und gäbe kein so starkes, schmackhaftes und haltbares Bier, wie der böhmische. Allein dieses Vorgeben ist ganz falsch. Die mehresten unserer ehemaligen Klöster in Baiern hatten ihr Bier gewöhnlich aus baierischem, mehrentheils selbst gepflanztem Hopfen gebrauet, und sie hatten

nicht allein das beste und kräftigste Winterbier, sondern auch ein vortreffliches, haltbares Sommerbier. Zudem gehet es beym Hopfenverkauf selten ohne Betrug ab. Der Brauer glaubt vom Hopfenhändler böhmischen Hopfen gekauft zu haben, wenn dieser nur die Farbe und die Packungsart desselben hat, und doch ist es kundbar, daß diese Leute viel Hopfen in Baiern ankaufen, und selben dann wiederum als böhmischen für theuern Preis verkaufen. — Der Hopfen, sagen einige wieder, gedeihet in Baiern nicht so gut, wie in Böhmen, und er erlanget die Güte und Kraft nicht, die der böhmische hat. Allein es ist ausgemacht, daß der Hopfen in unserm Vaterlande von gleicher Güte und Kraft geräth, wie in Böhmen. Wahr ist es aber auch, daß in manchen Gegenden der Hopfen bey einer bessern und zweckmäßigern Kultur, woran es gewöhnlich fehlt, weit besser seyn könnte, als er wirklich ist. Die wahre Ursache von dem Mißlingen des Hopfenbaues, und von der geringern Güte und Kraft des Hopfens liegt gewöhnlich in der Nachlässigkeit bey der

Kultur, bey der Einsammlung und Aufbewahrung desselben. Gute Kultur, und zweckmäßige Behandlung vom Anfange bis zum Ende, ist der einzige Weg, guten und kräftigen Hopfen zu erziehen. Was in Böhmen und andern Ländern beym Hopfen die Natur thut, das muß bey uns durch Mühe und Fleiß in der Hopfenkultur bewirket werden, und dann werden wir einen Hopfen erhalten, der dem böhmischen nichts nachgiebt.

Der Hopfen geräth aber nicht alle Jahre, sagen andere, und so haben wir nicht alle Jahre Hoffnung vom Gewinn. Ihr bauet jährlich Roggen, Gersten, Weitzen, Hafer, Erbsen, Flachs u. dgl., gerathen denn diese alle Jahre? Wird nicht in manchem Jahre durch Nässe, Trockenheit, Reife oder Hagel all eure Hoffnung zernichtet? Würdet ihr den nicht für einen Narren halten, der deswegen keinen Roggen, Gersten, Hafer, Erbsen u. dgl. mehr bauen wollte, weil er besorgt, sie möchten nicht gerathen, oder vom Hagel verdorben werden? Zudem ist es ja bekannt, daß der Preis des Hopfens alsdann auch steigt,

wenn er nicht in Menge geräth, und daß ihr ihn alsdann auch theurer verkauffen könnet. — Der Hopfenbau, wenden abermal einige ein, verursachet viele Kosten, fordert viele Mühe und Arbeit, und raubt uns viele Zeit zu anderen Feldwirthschaftsgeschäften. Kostet euch denn der Anbau des Getreides, des Flachses, des Hanfes u. dgl. keine Mühe und Arbeit? Die böhmischen Bauern bauen auch Getreid, Flachs u. dgl., und doch verwenden sie nebst dem noch Zeit, Mühe und Arbeit auf den Hopfenbau, weil ihr Gewinn von dem verkauften Hopfen alles wieder vergütet. Die erste Anlage eines Hopfenlandes verursachet euch freylich Kosten, Mühe und Arbeit; allein ist das Hopfenland einmal zweckmäßig angelegt, so werden in den folgenden Jahren der Kosten, Mühe und Arbeit immer weniger werden. Die Wartung und Einärndtung des Hopfens wird euch auch nicht mehr Zeit rauben, als euch die Kultur der Getreidearten entziehet, und zudem fällt die Hopfenärndte gewöhnlich zu einer Zeit, wo alles Getreid und auch das Grumet schon eingebracht sind.

Wer vom Hopfen keine großen Anlagen machen will, der baue ihn nur im Kleinen, das wird ihm gewiß nicht viel Zeit nehmen, weniger Mühe und Arbeit fordern, geringe Kosten verursachen, und doch Gewinn bringen. — Ja wir verstehen und wissen aber mit dem Hopfenbau nicht umzugehen. Das könnet ihr aber lernen, und etwas zu lernen darf man sich auch im Greisenalter nie schämen. Der folgende Katechismus wird euch einen leicht faßlichen Unterricht geben, wie ihr den Hopfen einträglich erbauen sollet. Das Wort Katechismus muß euch hier nicht irre machen: denn es bedeutet nicht mehr und nicht weniger, als einen Unterricht in Fragen und Antworten. Ein Katechismus vom Hopfenbaue will also nichts anderes sagen, als ein Unterricht vom Anbaue des Hopfens, der in Fragen und Antworten abgefasset ist. Wenn ihr euch bemühet, diese Fragen und Antworten recht zu verstehen, und die darin enthaltenen Regeln beym Hopfenbau genau zu befolgen, so wird euch, wenn auch die Witterung günstig ist, der

Hopfenbau sicher gelingen, und ihr könnet dabey einer gesegneten Aerndte entgegen sehen, und guten Gewinn davon hoffen.

Je nun, liebe Landsleute! besonders ihr kultivirenden Stände! das Vaterland fordert euch auf, durch häufigern und zweckmäßigern Anbau des Hopfens ihm wiederum zu seinem alten, kräftigen und wohlfeilen Nationalgetränk zu verhelfen. Die königlich baierische General-Landesdirektion wird euer wohlthätiges Unternehmen sicher unterstützen, und dafür sorgen, daß auch allenthalben in Baiern ein gesundes, kräftiges und Pfenning vergeltendes Bier gebrauet werde. Gebt also, liebe Landsleute! diesem Aufrufe eures Vaterlandes Gehör, erfüllet seine gerechten Wünsche, nicht etwa aus Zwang, sondern aus warmer Vaterlandsliebe, und schreitet als ächte Patrioten, so bald es nur möglich ist, zur Anpflanzung des Hopfens. Oder schlägt in eurer Brust kein edles Baier-Herz mehr? Ist euer Gefühl so abgestumpft, daß ihr bey dieser Aufforderung eures Vaterlandes unempfindlich und unbewegt

seyn könnet? Wollt ihr gar nichts zum Besten eures Vaterlandes unternehmen, um demselben jene beträchtlichen Summen Geldes, die jährlich für den Ankauf des Hopfens in das Ausland wandern, zu ersparen? Wollt ihr nichts zum Wohl der Armen thun, damit sich diese Elenden für ihr weniges Geld bey gutem und wohlfeilem Bier, das mit schwarzem Brod oft ihre ganze Tagsmahlzeit ausmacht, auch froher Tage erfreuen können? Wollt ihr nichts zum Besten eurer Söhne thun, die Kriegsdienste leisten, und in zween Kriegen mit Muth und Tapferkeit gefochten hatten, damit sie sich bey ihrem geringen Solde durch eine wohlfeile und gute Maas Bier manchmal eine vergnügte Stunde verschaffen und von ihren Strapatzen erholen können? Wo ist da eure Vaterlandsliebe, wo euer Christenthum, wenn ihr zur Beförderung der Wohlfahrt eures Vaterlandes, zum vergnügten und frohen Leben eurer Mitmenschen nichts unternehmen wollt? Wohlan nun, meine Landsleute! in deren Herzen noch einige Funken von Vaterlandsliebe aufglühen! wer aus

euch ein Stück Landes, das er nicht zum Getreidebau, oder zur Kultur anderer Bedürfnisse nöthig hat, entbehren kann, der lege ungesäumt Hand ans Werk, und pflanze Hopfen, und sollten es auch nur wenige Haufen seyn; er wird dabey seinen Gewinn finden, der ihm Kosten, Mühe und Arbeit mit der Zeit wieder vergelten wird. Und muß nicht das schon Gewinn für euer patriotisches Unternehmen seyn, daß ihr alsdann ein wohlfeileres und kräftigeres Bier trinken könnet, und daß das Geld, welches ihr für das Bier ausgelegt habt, und welches sonst der Brauer dem fremden Hopfenhändler in die Tasche steckte, alsdann im Lande bleibt, und durch den Hopfenhandel wieder in eure Hände zurückfließet. Wer Ohren hat, der höre!

Katechismus
vom Hopfenbaue,

welcher

eine leichtfaßliche Anweisung

zur

zweckmäßigen und einträglichen Anpflanzung des Hopfens enthält.

Erstes Hauptstück.

Kurze Naturgeschichte des Hopfens.

---

1. Frage. Was verstehet man unter dem Hopfen?

Antwort. Unter Hopfen verstehet man einmal die Häuptchen oder Fruchtzapfen, die zum Bierbrauen gebraucht werden. Ueberhaupt verstehet man aber unter Hopfen die ganze Hopfenpflanze mit allen ihren Theilen, nämlich Wurzeln, Ranken, Blättern, Blüthen und Früchten.

2. Fr. Was ist von diesen Theilen der Hopfenpflanze zu merken?

A. Die Hopfenpflanze hat eine über Winter ausdauernde, zähe und dünne Wurzel, deren Hauptwurzeln tief in die Erde hinabgehen, und deren übrige Nebenwurzeln seitwärts fortlaufen. Diese Wurzeln treiben im Frühlinge viele junge Keime mit einer röthlichten Spitze, die man Hopfenkeime, Hopfen-

schößlinge oder Hopfensprossen nennt, und welche den Sommer über sich in sehr lange und schwache Ranken (Hopfenranken, Hopfenreben) verlängern, die eckigt, gestreift, und von sehr feinen Stacheln rauh sind, und sich um nahe Gegenstände z. B. Zäune, Hecken, Stangen u. dgl. herumwinden. Bey jedem Knoten einer Ranke sitzen zwey Blätter einander gegenüber, welche lange, meistens röthlichte Stiele und eine rauhe Oberfläche haben, oben dunkel, unten aber hellgrün, fast dreywinklicht, und in 3 bis 5 ausgezackte Lappen getheilet sind.

3. Fr. Wie sind die Blüthen und Früchte der Hopfenpflanze gestaltet?

A. Gegen die Mitte oder das Ende des Julius treiben zwischen und über den Blättern aus den Knoten die Hopfenblüthen hervor, welche, wie bey dem Hanfe, an einer Hopfenpflanze männlichen, an anderen weiblichen Geschlechtes sind. Die Hopfenpflanzen mit männlichen Blüthen werden Fimel, oder Foemelhopfen genannt, weil sie die Alten mit Unrecht für den weib-

lichen Hopfen hielten; und weil sie keine Früchte ansetzen, nennt man sie auch tauben Hopfen. Die Blüthen dieses männlichen Hopfens sind grüngelb und bestehen nur aus 5 länglichten, vertieften, stumpfen Blättchen, welche 5 kurze Staubfäden einschließen, an deren Spitzen sich die Staubbeuteln befinden, die einen gelben flüchtigen Staub enthalten, welcher zur Befruchtung der weiblichen Hopfenblüthen dienet. Der männliche Hopfen trägt keine Früchte, und ist nur die befruchtende Pflanze. Wer nun zur Anlegung eines Hopfenfeldes Fechser von männlichen Hopfenpflanzen nimmt, der würde die Absicht der Anpflanzung verfehlen, weil er davon keine Hopfenhäupter zu gewarten hat. Der männliche Hopfen wächst geiler, und treibt starke Ranken; dieß kann Unkundige verführen, Ableger oder Fechser davon zu nehmen; deswegen muß man die Vorsicht anwenden, dergleichen männliche Hopfenpflanzen zu bezeichnen, oder gänzlich auszurotten; denn, da die Fortpflanzung des Hopfens immer besser und schneller durch Fechser, als durch Saamen geschieht, so hat man nicht

nöthig, ihn aus Saamen zu ziehen, und dann sind die männlichen Hopfenpflanzen ohne Nutzen, und folglich nicht zu gedulden.

4. Fr. Wie sind die weiblichen Blüthen des Hopfens gestaltet?

A. Die weiblichen Blüthen bilden eine Traube, die aus kleinen, eyförmigen, den Tannzapfen ähnlichen, schuppichten, grüngelben Häuptchen oder Zapfen bestehen, deren Schuppen, wie Dachziegel übereinander liegen, zwey gebogene Griffel mit spitzigen Narben, und in ihren untersten die Saamen einschließen. Unter den dünnen Schüppchen dieser weiblichen Hopfenblüthen oder Fruchtzapfen liegt zur Zeit ihrer vollkommenen Reife, die gewöhnlich in den August oder September fällt, ein gelber, gewürzhafter, bitterer und stark riechender Staub, welcher auch die Saamen überziehet, und Hopfenmehl genannt wird. Wegen der Aehnlichkeit seiner Fruchthäuptchen mit den Tannenzapfen heißt der weibliche Hopfen Zapfenhopfen, und weil diese Fruchtzapfen sich von der Hitze aufthun (auflaufen) und bey ihrer Reife sowohl ihre Saamen, als

auch ihr Hopfenmehl gerne laufen (fallen) lassen, wird der weibliche Hopfen auch Läufer genannt. Diese Fruchtzapfen der weiblichen Hopfenpflanze sind eigentlich das, was man im gemeinen Leben Hopfen nennt, und um deren Willen die Hopfenpflanze gebauet wird.

5. Fr. Welches ist das Vaterland der Hopfenpflanze?

A. Die Hopfenpflanze ist ein ursprünglich deutsches Gewächs, das überall in Deutschland an Zäunen, in Hecken und Gebüschen wild wächst. Diese frey, ohne alle Kultur von selbst wachsende Hopfenpflanze wird deswegen wilder Hopfen, Bruchhopfen, Hecken-Stauden-Strauch-oder Zaunhopfen, auch Wald- und Weidenhopfen genannt, und läßt sich durch die Kultur veredlen und verbessern. Der Hopfen wird daher in den wilden (welcher ohne Kultur wächst) und in den zahmen Hopfen (den die Kultur veredelt hat) eingetheilet. Nur der Boden, worauf der Hopfen wächst, macht in seiner Güte einen Unterschied, und nur deshalb kann gepflanzter zahmer

Hopfen besser als der wilde seyn, weil sein Boden gut gedünget, öfters behackt, aufgelockert und vom Unkraute rein gehalten wird; im übrigen sind beyde ganz gleich. Von dem zahmen Hopfen, den man Feld- oder Gartenhopfen, und weil sein Boden jährlich öfters behackt wird, auch Hackhopfen nennt, giebt es Früh- und Spàthopfen. Der Frühhopfen schlägt am ersten aus, treibt große, dicke Keime und Ranken, wie auch große, lange Fruchtzapfen, die gewöhnlich schon im August reif werden, daher er auch Augst- oder Augusthopfen heißt, und seines kräftigen Mehles wegen dem folgenden vorgezogen wird. Der Spàthopfen hingegen keimt später, ist mit kleinern Keimen und Ranken, auch kleinern Häuptchen versehen, und wird gewöhnlich erst gegen das Ende des Septembers reif, daher ihn manchmal Reife und Fröste treffen, die seiner Güte sehr nachtheilig sind. Von dem Früh- und Spàthopfen giebt es mehrere Sorten, die aber nicht alle von gleicher Güte sind.

6. Fr. Wie kann man aber diese verschiedenen Hopfensorten von einander unterscheiden?

A. Ihre Kenn- und Unterscheidungszeichen sind folgende:

a) Eine Sorte des Hopfens hat mehr licht, als schwarzgrüne Ranken, und lange, weiße Fruchtzapfen, die, weil sie frühe reifen, und beym Bierbrauen stark ausgeben, von den Käufern gerne gesucht, und für den besten Hopfen gehalten werden.

b) Außer dem vorigen weißen Hopfen giebt es noch eine andere Sorte vom weißen Hopfen, der zwar auch 8 bis 10 Tage früher reift, als der Späthopfen, der aber weichlicher ist, kleinere und wenigere feste Fruchtzapfen trägt, und daher keine reichliche Aerndte giebt.

c) Eine Hopfensorte, die man Knoblauchhopfen nennt, hat karmoisinröthlichte Ranken, mit langen, viereckichten, gegen den Stiel zu etwas röthlichten Fruchtzapfen, und reift zwar später als die vorigen; bringt aber häufige und feste Fruchtzapfen, führt bey wenigen Saamenkörnern viel Hopfenmehl bey sich, trägt stark, nicht in großen Trauben, sondern einzeln auf

langen Stielen, und ist unter den Spät-hopfensorten die beste; daher er von den Brauern sehr gesucht wird.

d) Eine andere Hopfensorte hat hell-rothe Ranken, fängt erst um Bartholomäi zu blühen an, trägt kleine Häuptchen, die sehr spät reifen, daher sie durch frühe Fröste und Reife sehr leicht Schaden leiden und verdorben werden.

e) Wieder eine andere Sorte des Hopfens mit schwarzrothen Ranken treibt zwar große Blätter, bringt aber wenige Fruchtzapfen, Saamen und Hopfenmehl, und wird daher für die schlechteste gehalten.

7. Fr. Darf man alle diese verschiedene Früh- und Spähthopfensorten auf einem Lande untereinander pflanzen?

A. Nein, denn da einige früher, andere später reifen, so ist es, wegen dieser Verschiedenheit der Reifezeit, nicht rathsam, sie untereinander vermischt auf einem Lande anzupflanzen. Indessen ist es sehr nützlich, wenn man Früh- und Späthopfen zugleich, aber jeden auf ein besonderes Land pflanzet, und man hat davon ei-

nen doppelten Vortheil: denn alsdann kann man zweymal ärndten, welches des vielen Raumes wegen, den das Trocknen des Hopfens erfordert, sehr bequem ist. Ferner, wenn während der Blühe, oder Aerndtezeit eine ungünstige und verderbliche Witterung einfällt, so verliert man bey dieser Bauart nicht allen Hopfen, weil der eine Theil um 14 Tage bis 3 Wochen früher, und der andere um so viel später blühet und reif wird.

8. Fr. Was verstehet man unter Hopfenbau?

A. Unter dem Worte Hopfenbau verstehet man einmal die Erzeugung und Anpflanzung des Hopfens oder der Hopfenpflanze, um durch gehörige Behandlung und Wartung derselben die Fruchtzapfen davon zu erhalten. Imgleichen wird darunter die Wissenschaft verstanden, ein Hopfenfeld, oder einen Hopfenberg, oder Hopfengarten gehörig anzulegen, und auf vortheilhafte Art zu warten. Ein Land oder Feld, das mit Hopfenpflanzen auf die erforderliche Weise besetzt ist, heißt ein Hopfenfeld; ist so ein Feld abhängig, so

wird es ein Hopfenberg, und wenn es eingehäget ist, ein Hopfengarten genannt.

Zweytes Hauptstück.

Von dem Boden, den der Hopfen verlangt, von der Lage und Verbesserung desselben.

---

1. Fr. Wie muß der Boden zum Hopfenbaue beschaffen seyn?

A. Die Hopfenpflanze liebt ein gutes, fettes, etwas lockeres Erdreich, das nicht zu hoch und trocken, am wenigsten aber naß seyn darf. Aus dem, daß der Hopfen ein gutes und fettes Erdreich verlangt, folgt also, daß man zum Hopfenbau kein mageres, kraft- und saftloses Land wählen soll, weil in einem solchen die Hopfenwurzeln keine Nahrung finden würden, und daß man beym Hopfenbaue den Dünger nicht sparen müsse. Ein festes, aus zähem Lehme oder Thon bestehendes Land taugt für den Hopfen, der ein lockeres Erdreich liebt, ebenfalls nicht, weil durch einen festen und zähen Boden

weder seine Wurzeln abwärts, noch seine Keime aufwärts dringen können, und also die Hopfenpflanze in ihrem Wachsthume zurückbleiben müßte: denn, da die Hauptwurzeln der Hopfenpflanze sehr tief, und manchmal tiefer als die Wurzeln der Bäume in die Erde hinab bringen, so fordern sie auch tief hinab lockeres Erdreich, damit sie ungehindert durchdringen können. Wenn also ein Land oben zwar gutes Erdreich, in der Tiefe aber eine Unterlage von zähem und festem Thon oder Lehme hat, so taugt es zum Hopfenland ebenfalls nicht, weil die Hopfenwurzeln durch so eine feste Unterlage nicht tief in die Erde dringen können, und mit der Zeit unfehlbar verderben würden. Wenn schon der Hopfen ein lockeres Erdreich fordert, so darf es aber doch nicht aus einem gar zu lockern Sandboden bestehen, weil seine Wurzeln in einem solchen zu wenig Nahrung finden, und vorzüglich, weil die Stangen im lockern Sande nicht feststehen, und von Winden leicht bewegt und umgeworfen werden würden. Der Hopfen verlangt zwar ein trocknes Erdreich, aber ein sehr dürres, ausgespertes Land taugt auch nicht da-

für, weil den Wurzeln in demselben die zum Wachsthume nöthige Feuchtigkeit mangelte. Feucht oder naß darf aber ein Hopfenland durchaus nicht seyn: denn in einem solchen würden die Wurzeln verfaulen. Daher zum Hopfenbau kein nasser, oder sumpfiger Boden taugt, auf welchem die Nässe ohne allen Abzug beständig, oder doch einen großen Theil des Jahrs hindurch sich aufhält. Indessen läßt sich doch auch ein sumpfiger Boden, aber mit Vernunft, und unter folgenden Bedingungen zum Hopfenbau benutzen: wenn nämlich vorher das Wasser durch tiefe Abzuggräben, die aber beständig in gutem Zustande erhalten werden müssen, davon abgeleitet wird, und wenn man nachhin gute, fruchtbare Erde in hinlänglicher Menge darauf führet, selbe mit der Grunderde vermenget, und den Dünger nicht sparet, um dadurch dem sauern Boden die ihm mangelnden fetten und nahrhaften Theile zu ersetzen. Unter diesen Bedingungen kann nun auch ein Morast, oder sumpfiger Boden zum Hopfenbau angewendet werden, wenn er übrigens keine Unterlage von Lehme oder Thon, und auch die

dazu erforderliche Lage hat. Der schicklichste Boden für ein Hopfenland ist also ein gutes, mürbes, trockenes und warmes Erdreich, das wenigstens ein paar Fuß tief lockere Erde hat. Hat es gleich nicht ganz schwarze, fette Erde, sondern ist mit etwas Lehme, Sand oder Kies vermengt, so ist es doch hierzu schicklich; indem ihm die Fettigkeit durch starkes Düngen leicht verschafft werden kann. Mit wenigem Kies vermengter Boden ist dem Hopfenbaue sehr zuträglich, weil die Hopfenwurzeln ohnehin Steine lieben.

2. Fr. Welche Lage fordert ein Hopfenfeld?

A. Die Lage eines Hopfenfeldes oder Hopfengartens muß so beschaffen seyn, daß die Sonne selbes mit ihren Strahlen überall erwärmen, und die Luft selbes auf allen Seiten bestreichen kann; zugleich muß es aber gegen die rauhen und kalten Nordwinde geschützt seyn. Da die Hopfenkeime im Frühjahre schon frühe hervorbrechen, aber zart sind, und vom Froste leicht Schaden leiden, so ist, um sie, so viel möglich, davor zu sichern, zum Hopfenbau ein

Land zu wählen, das gegen Mittag liegt, und besonders gleich Morgens und die meiste Zeit des Tages über von der Sonne beschienen wird. Bildet das Hopfenland ein langes Viereck, so muß die lange und nicht die breite Seite desselben gegen Mittag gekehrt seyn, damit es die Sonne den ganzen Tag treffen kann. Eine Anhöhe gegen Mittag wäre die beste Lage für ein Hopfenfeld. Ein Hopfenland muß zwar auch frey stehen, damit ihm die Luft auf allen Seiten zukann; jedoch darf es nicht auf einem hohen Berge, oder anderen Platze, wo es den rauhen Winden und Stürmen zu sehr ausgesetzt ist, angelegt werden. Es ist auch sehr vortheilhaft, wenn ein Hopfenfeld gegen Norden oder Mitternacht von einem Gebäude Schutz hat, damit es von dem rauhen Nordwinde in seiner vollen Stärke nicht getroffen, sondern nur überstrichen werde. In der Nähe von Flüssen, Seen und Sümpfen soll man auch keine Hopfenanlage machen, weil die da beständig aufsteigenden kalten Nebel sich an den Hopfen festsetzen, und den Insekten und Würmern Gelegenheit zum

Auf-

Aufenthalt geben, welche hernach den Hopfen verderben. Eben so gefährlich ist es, in der Nähe eines Fahrweges, oder einer Landstraße, die stark befahren wird, ein Hopfenland anzulegen, weil der da häufig auffliegende Straßenstaub sich an die Blätter und Blüthen des Hopfen legt, welches besonders den letztern sehr schädlich ist, und verursachet, daß hernach keine Fruchtzapfen wachsen, wodurch also die ganze Absicht des Hopfenbaues vereitelt wird. Sehr vortheilhaft für einen Hopfenpflanzer ist es auch, wenn er sein Hopfenfeld nahe an seiner Wohnung, oder an seinem Obstgarten haben kann, weil es ihm dann sehr leicht wird, öfters darnach zu sehen, und auf die Arbeitsleute Acht zu haben. Damit aber ein Hopfenfeld gegen die Beschädigungen der Thiere, besonders der Schweine, gesichert sey, so ist es nothwendig dasselbe einzuzäunen, oder mit einer lebendigen Hecke von stachlichten Gesträuchern einzuhägen.

3. Fr. Wenn aber ein Land das zum Hopfenbau erforderliche Erdreich nicht hat, und

man doch gerne Hopfen bauen möchte, was ist da zu thun?

A. Man muß ein solches Erdreich zu verbessern trachten, welches durch düngen und vermischen mit besserer Erde geschehen kann. Ein thoniger fester Boden läßt sich zwar durch Mergel, oder rohen ungelöschten Kalk in etwas verbessern; es wird aber indessen, besonders beym Hopfenbau, immer noch Dünger erfordert.

4. Fr. Welchen Dünger soll man hierzu nehmen?

A. Fetter, gut verfaulter Rindmist ist hierzu der beste. Pferdemist ist der schlechteste und schickt sich zum Hopfenbau am wenigsten. Einige empfehlen zwar hierzu vorzugsweise den Schweinemist, und preisen ihn als ein Verwahrungsmittel gegen den Honig- und Mehlthau an. Allein, da derselbe außer seiner kühlenden Kraft weiters keine besondern Eigenschaften hat, und wegen des vielen mit ihm vermischten unverwesenen Strohes dem Hopfen nicht bald genug Nahrung geben kann, so ist ihm der kurze Rindmist immer weit vorzuziehen. Daß der Hopfen bald und viele Unterstützung vom Dün-

ger erhält, beweiset sein frecher und starker Wuchs auf gut gedüngten Hopfenländern. Wer also sein Hopfenfeld jährlich reichlich düngen kann, wird ungleich mehr Nutzen von ihm ziehen, als jene, die es kärglich, auch wohl gar nur um das andere Jahr düngen. Frisch vom Stalle weg darf aber der Dünger nicht auf das Hopfenfeld gebracht werden. Man lasse ihn daher, wenn man im Frühjahre Hopfen zu pflanzen des Willens ist, schon im Herbste vorher in die Nähe des zum Hopfenbau bestimmten Feldes bringen, mache davon einen großen Haufen, und bedecke diesen mit Erde, damit er indessen gut verwese und kurz werde. Man rechnet gewöhnlich auf 12 Hopfenstöcke ein Fuder Rindmist. Indessen muß man, wenn das Erdreich des Hopfenfeldes nicht viel werth ist, auch einen Vorrath von guter Erde in Bereitschaft halten.

5. Fr. Woher bekommt man gute Erde?

A. Diese kann sich jeder selbst bereiten, was ja nicht schwer ist. Man sammle nur abgefaulten Teichschlamm, Straßen- und Gas-

senkoth, Erde vom vermoderten Holze, gebrauchte Gerberlohe, Hornspäne, Klauen, abgegerbte, noch mit Kalk vermischte Haare von Thierfellen, Holzasche, schafwollene Lumpen, Sägemehl (Sägekleien) Rasenerde u. dgl., beinahe alle diese Dinge auf einen Haufen in der Nähe des Hopfenfeldes, lasse diesen Haufen des Jahrs drey, bis viermal umhäufen, damit alles gut durcheinander komme, und begieße ihn öfters mit Mistjauche. Auf diese Art wird alles eher und besser zusammen faulen, und sich in eine fette, mürbe und fruchtbare Erde verwandeln. Wer keine Gelegenheit hat sich eine gute Erde nach dieser Vorschrift zu bereiten, der kann sich eine ähnliche auf folgende Art verschaffen. Man lege zuerst in der Nähe des Hopfenlandes auf die Erde eine 3 Fuß hohe Schicht Dünger, auf diesen eine 1 1/2 Fuß hohe Schicht ausgestochenen Rasen; dann wiederum eine 1 1/2 Fuß hohe Schicht Dünger, darauf ebenfalls eine eben so hohe Schicht Rasen, und so fahre man einigemale so lange fort, bis man glaubt, Erde genug zur Verbesserung seines Hopfenlandes zu haben;

nur muß die letzte und oberste Schicht abermals aus Dünger bestehen. Wo der Rasen dazu mangelt, kann man statt dessen verbrauchte Gerberlohe, oder Sägemehl nehmen, und auf die 1 1/2 Fuß hohe Schichte von Gerberlohe oder Sägemehl jedesmal entweder etwas in der Luft zerfallenen, ungelöschten Kalkes oder Holzasche streuen, ehevor der Dünger darauf geworfen wird: denn der Kalk und die Holzasche, wenn auch schon eine ausgelaugte gebraucht wird, befördern die Fäulniß der Gerberlohe und des Sägemehls. Wer in die Oberfläche dieses Haufens Löcher macht, und in dieselben öfters Mistjauche gießet, wird die beste Erde zum Hopfenbau erhalten. Wenn ein Hopfenfeld uneinträglich ist, da es doch die darauf gewandte Mühe und Kosten reichlich verzinsen sollte, so liegt die Ursache davon nicht immer im Hopfen, oder in der Witterung, sondern mehrentheils beym Hopfenpflanzer selbst, weil er entweder für sein Hopfenfeld die erforderliche Lage nicht gewählet, oder den Hopfen in schlechtes, unfruchtbares Erdreich gepflanzet, oder ihm die nöthige Pflege und Wartung nicht hat angedei-

hen lassen: denn kann wohl ein lehmiger und fester Boden, oder ein sandiges, mageres Land das leisten, was ein tief hinab lockeres, mürbes und fettes Erdreich thut? Kann man von einem nassen und sauren Boden, oder von einem Hopfenlande, das dem Straßenstaube, den kalten Nordwinden, Nebeln oder öfteren Ueberschwemmungen ausgesetzt ist, eben das erwarten, was man von einem andern erwartet, welches eine dem Hopfenbaue günstige Lage, und das dazu erforderliche gute Erdreich hat?

Drittes Hauptstück.

Von der Anlegung eines Hopfenfeldes, von der Anpflanzung, Behandlung und Wartung des Hopfens im ersten Jahre.

---

1. Fr. Zu welcher Zeit muß das Land zum Hopfenbau vorbereitet werden?

A. Mit der Vorbereitung des Hopfenfeldes macht man den Anfang im Sommer, wenn man den Hopfen im Herbste pflanzen will, oder im Herbste, wenn man denselben in dem folgen-

den Frühjahre zu pflanzen gedenkt. Im ersten Falle kann man sich schon im ersten Jahre einer mäßigen Hopfenärndte erfreuen; im andern Falle hingegen erfolgt die erste Aerndte erst im zweyten Jahre. Indessen ist zur Anpflanzung des Hopfens das Frühjahr immer die beste Zeit, weil die zu dieser Zeit gepflanzten Hopfenfechser am leichtesten und besten gedeihen, wie denn auch die erste Hopfenärndte, die man freylich einbüßet, in den folgenden Jahren mit Wucher eingebracht wird. Wer nun das Hopfenland im Frühjahr anzulegen gedenket, muß das Erdreich zu dieser Absicht schon im Herbste vorher vorbereiten.

2. Fr. Was hat man also im Herbste vor allem zu thun?

A. Vorausgesetzt, daß man den erforderlichen Dünger, und wenn das Erdreich nicht das beste seyn soll, auch eine gute Erde in die Nähe des zum Hopfenbau bestimmten Landes hat führen lassen, wird zuerst zur Ausmessung und Eintheilung des Feldes geschritten. Zu diesem Ende ziehe man nun eine Schnur nach der Länge des Feldes, und bezeichne jede Entfernung

von 6 1/2 Fuß mit einem eingesteckten Pfahle oder Stabe. Sind die Pfähle der ersten Reihe nach der Schnur gesteckt, so wird die Schnur ebenfalls 6 1/2 Fuß von der ersten Reihe entfernt, wiederum gezogen, und jede Entfernung von 6 1/2 Fuß der Länge nach abermals mit Pfählen bezeichnet, jedoch so, daß ein jeder Pfahl der zweyten Reihe in die Mitte zwischen 2 Pfähle der ersten Reihe zu stehen komme, und diese 3 Pfähle zusammen ein ˙.˙ vorstellen. In der dritten Reihe steckt man die Pfähle wie in der ersten, in der vierten Reihe wie in der zweyten Reihe, und so fährt man mit dem Ziehen der Schnur, und mit dem Pfähle stecken fort, bis das ganze Feld ausgemessen und mit Pfählen bezeichnet ist.

3. Fr. Was ist nun zu thun, nachdem die Pfähle gesteckt sind?

A. Wo nun ein Pfahl hingesteckt ist, da kommt ein Hopfenhaufen, oder Hopfenstock hin, auf diese Art ist jeder Haufe von dem andern (vom Mittelpunkte an, der mit dem Pfahle bezeichnet ist) 6 1/2 Fuß weit entfernt, welche Entfernung nothwendig ist, damit Luft

und Sonne in das Hopfenfeld gehörig wirken, und die Fruchtzapfen nicht zum Theile, sondern meist alle auszeitigen können: denn werden die Hopfenhaufen näher zusammen gerückt, so können Luft und Sonne nicht genug auf den Hopfen wirken, wodurch er im Wachsthume, und an der Ansetzung vieler Fruchtzapfen gehindert wird. Werden aber die Haufen weiter als 6 1/2 Fuß von einander entfernt, so benützt man das Land nicht so gut, als man es nutzen kann. Wo nun ein Pfahl steckt, da muß nun eine 2 bis 2 1/2 Fuß tiefe und 3 Fuß weite Grube gegraben werden. Beym Gruben machen wird die obere gute Dammerde auf die eine, und die untere schlechtere Erde auf die andere Seite der Grube geworfen, und so fährt man fort, bis alle Gruben ausgemacht sind. Die ausgegrabene Erde bleibt nun über Winter im Freyen liegen, damit Regen, Schnee, Luft und Frost auf selbe gut einwirken, und sie recht mürbe und locker machen können. Hat man viele ausgegrabene gute Dammerde, oder andere gute Erde in Bereitschaft, so kann die

untere schlechtere Erde gänzlich weggeschafft werden.

4. Fr. Was hat man nun im folgenden Frühjahre in dem Hopfenfelde am ersten vorzunehmen?

A. Schon im Februar oder März müssen die obgedachten Gruben wiederum mit Erde gefüllet werden, wobey man sich nach der Beschaffenheit des Bodens zu richten hat. Bestehet der Boden aus schlechtem Sande, so müssen die Gruben mit lauter guter verbesserter Erde und Dünger gefüllet werden. Ist derselbe mittelmäßig, so wird die im Herbste ausgeworfene obere Erde mit viel verbesserter Erde und Dünger vermischt und hineingeworfen. Ist die Erde des Bodens gut und fruchtbar, so wird sie zur Hälfte oder 3 Viertel mit fetter Erde und Dünger vermischt in die Grube geworfen. Mit guter fetter Erde und Mist fülle man nun die Gruben so weit voll, daß noch gegen 1 Fuß hoch andere, mit Dünger nicht vermischte gute Dammerde darauf kommt und durch diese hineingeworfene Erde kleine Haufen oder Hügel entstehen, die 1 bis 1 1/2 Fuß hoch über den Bo-

den des Feldes hervorragen, welches von darum nöthig ist, weil die hineingeworfene lockere Erde sich in der Folge zusammen setzet, und auch im April noch fester zusammen getretten werden muß. Es ist auch hier noch zu erinnern, daß man ja bey der ersten Anlage eines Hopfenfeldes, worauf alles ankommt, den Dünger nicht spare: denn, da der Hopfen 10 bis 15 Jahre nach einander stehen bleibt, und man in dieser Zeit die Gruben nicht ausleeren und verbessern, sondern das Düngen nur von oben geschehen kann, so wird man leicht begreifen, daß man für eine so lange Zeit schon bey der ersten Anlage eines Hopfenfeldes für eine fette, gut gedüngte Grundlage der Hopfenwurzeln sorgen und also dabey den Dünger nicht sparen müsse.

5. Fr. Was giebt's nun zu thun, nachdem die Gruben alle voll gefüllet sind?

A. Inzwischen, bis es Zeit ist, den Hopfen zu pflanzen, muß man sich um die erforderliche Anzahl von Hopfenwurzeln, die Fechser, Geleger, Setzlinge oder Senker genennt werden, umsehen. Die größte Sorg-

falt eines Hopfenpflanzers muß dahin gehen, gute Fechser zu erhalten, von denen jene des Früh- und Spätshopfens nicht untereinander vermischt seyn dürfen, sondern jede Art abgesondert werden muß. Allein es ist ein Glück, wenn man solche Fechser ächt und gut erhält: denn sind die Fechser nicht von der Hauptwurzel, sondern nur von Seitenwurzeln, oder von den im 1. H. 3. F. angezeigten schlechten Hopfensorten b. d. e., so treiben sie zwar Ranken und Blätter, aber wenige, oder schlechte Fruchtzapfen. Man erlanget diese Fechser, wenn im Frühlinge die alten Hopfenstöcke gelüftet und aufgeräumt werden, wo dann von den Wurzeln gesunder und starker Stöcke die Fechser abgeschnitten werden. Ueber die Wahl dieser Fechser sind die Hopfenpflanzer nicht einig. Einige wollen, daß man sie von den Wurzeln des vorigen Jahrs, die man leicht an ihrer weißen Farbe erkennen kann; andere aber, daß man sie von den zweyjährigen Wurzeln nehmen soll. Die Beschaffenheit, Güte und das Aussehen eines tauglichen Fechsers bestehen in folgenden Stücken: Er muß 1) die Dicke ei-

nes starken Fingers, und eine Länge von 5 bis 6 Zoll haben; hat er auch schon einige Haarwurzeln, so schlägt er besser an; 2) muß er nicht holzig, sondern markigt, saftig und nicht brandfleckig seyn; 3) muß er 4 bis 5 gute, gesunde Augen oder Knospen haben und von Nebensprossen gereiniget seyn. Müssen die Fechser weit hergeholet, oder versendet werden, so hat man dafür zu sorgen, daß deren zarte Augen durch den Transport keinen Schaden leiden, und die Fechser nicht austrocknen. Um dieß zu verhindern, müssen sie, so bald sie vom Stocke abgeschnitten sind, im Sande, oder in etwas angefeuchteter Erde, oder im angefeuchteten Moose gut verwahret werden, damit keine Luft dazu kommen und sie austrocknen könne, und dann müssen sie, so bald es die Witterung gestattet, verpflanzet werden.

6. Fr. Wann und wie müssen die Fechser verpflanzt werden?

A. Das Einlegen der Fechser geschieht im April bey günstiger Witterung und zwar auf folgende Art: Nachdem man das Mittel eines jeden Haufens mit einem 3 Fuß langen Pfahle

bezeichnet hat, macht man 1 1/2 Fuß vom Pfahle entfernt mit der Hand tiefe Rinnen oder Furchen und legt in dieselben 3 Fechser und zwar so ein, daß sie ein Dreyeck △ bilden. Sind die Fechser aber schwach und mit wenigen Augen versehen, so können statt 3 Fechsern deren 6 eingelegt werden, so daß auf jeder Seite des Dreyeckes 2 Fechser zu liegen kommen. Sie werden wagrecht in die Furchen gelegt, so daß deren Augen aufwärts gerichtet sind, und die sich allenfalls daran befindlichen Haarwurzeln aber einwärts gegen den Pfahl zu ausgebreitet werden. Hierauf deckt man die Fechser mit guter Dammerde zu, drücket sie fest, aber behutsam, in die Erde, und häufet dann den Stock ringsherum mit eben dieser Erde ein paar Zoll hoch auf. Beym Einlegen der Fechser hat man auch noch dahin zu sehen, daß sie ja nicht auf die fette Düngererde, oder gar auf den Dünger selbst, wo sie unfehlbar verfaulen würden, sondern auf die oben liegende Dammerde gelegt werden; ferners, daß beym Andrücken der Fechser an die Erde, und dem Aufhaufen des Stockes in der Mitte eine Vertiefung ent-

stehe, in der sich das Regenwasser sammeln und den Wurzeln Feuchtigkeit zuführen kann. Ein solcher Haufen von 3 oder 6 Fechsern wird nun ein Stock, oder auch ein Stuhl genannt. Das Anwachsen der Fechser wird sehr befördert, wenn bald nach dem Einlegen derselben Regen erfolgt; im Ausbleibungsfalle müssen die Stöcke des Abends, wenn keine Nachtfröste zu besorgen sind, begossen werden.

7. Fr. Was hat man, nachdem die Fechser eingelegt sind, im Hopfenfelde für Arbeit?

A. Bey günstiger Witterung fangen die Fechser bald an zu keimen und Ranken zu treiben. Haben nun die Ranken eine Länge von 1 1/2 bis 2 Fuß, so werden die in der Mitte eines Haufens gesteckten Pfähle ausgezogen, und statt deren in jeden Haufen eine Stange gesteckt, wozu man sich im ersten Jahre, wenn man keine andere Stangen bey Handen hat, der sogenannten Pfasolen, oder Bohnenstangen bedienen kann, weil der Hopfen im ersten Jahre nicht hoch wächst. Hierauf wird die Erde um die Stöcke herum aufgehackt, gegen die Stange zu hinauf gezogen, und auf-

gehauft, so daß nur ein kleiner Theil der fri-schen Ranken, denen man vorhin die untern Blättchen abgenommen hat, über die Erde her-vorraget. Wobey alles Gras und Unkraut sorgfältig ausgerottet, und selbes öfters wie-derholet werden muß.

8. Fr. welche Arbeit giebt es nachhin?

A. Wie die Hopfenranken in der Folge sich verlängern, läßt man den Fechsern nur 3 der stärksten Ranken, und schneidet die übrigen, aber ja tief an der Wurzel weg. Diese 3 stär-kern Ranken leitet man nun an die Stange hin, und bindet sie mit Baste, Binsen, Weidenru-then, oder angefeuchtetem Strohe an dieselbe an; wobey man aber zu bemerken hat, daß 1) die Hopfenranken sich rechts, d. i., von der linken zur rechten Seite winden, und daß man folglich beym Anbinden derselben ihrer Na-tur folgen, und sie ebenfalls rechts um die Stange winden müsse, da sie sonst in ihrem Wachsthume zurück bleiben würden; 2) daß man das Anbinden der Ranken ja nicht in den Morgenstunden, oder bey kaltem und nassem

Wet-

Wetter, sondern am besten in der Hitze des Tages unternehme: denn des Morgens, wenn die Ranken noch voll Saft sind, sind sie sehr spröde und zerbrechlich, besonders an den Spitzen, die wie Glas abspringen; durch die Sonnenwärme dünstet aber etwas von diesem Safte weg, und dadurch werden sie alsdann geschmeidiger und können das Betasten, Winden und Binden besser vertragen; 3) darf man das Band, womit man sie an die Stangen befestiget, nicht zu fest anziehen, sondern es locker binden, und dabey keinen Knoten (Knopf), sondern eine Schleife (Masche) machen, damit die Ranken Raum haben, und sowohl in die Länge, als in die Dicke wachsen können. Bey Gelegenhtit des Anheftens der Ranken werden auch die aus den Wurzeln hervor gekommenen neuen Sprößlinge, wie auch die aus den 3 Hauptranken hervorgesproßten Seitenranken durch fleißiges Abschneiden vertilget.

9. Fr. Wann wird der Hopfen wiederum behacket?

A. Das zweyte Behacken geschieht um Jo-

hannis, und das dritte um Jakobi, wobey jedesmal die aufgelockerte Erde um die Stöcke herum aufgezogen und angehaufet wird. Beym Behacken und Aufhaufen der Stöcke hat man vorzüglich darauf zu sehen, daß man 1) nicht zu nahe an die Wurzeln komme und dieselben verletze; daß man 2) die Haufen oben nicht spitzig oder gewölbt, sondern flach und gegen die Mitte etwas vertieft mache, damit sich das Regenwasser da sammeln, und die Wurzeln befeuchten könne. Dieses Behacken des Hopfens bringt den Vortheil, daß dadurch die Erde immer locker erhalten, und alles Gras und Unkraut vertilget werde. Beym dritten Behacken werden auch die großen Blätter an den Ranken von unten aufwärts etwa 3 bis 4 Fuß hoch abgeschnitten, damit die Sonne ungehindert mit ihrer Wärme auf die Wurzeln wirken könne. Es ist auch hier noch zu bemerken, daß alle Arbeit im Hopfenlande sowohl im ersten, als in den folgenden Jahren, bey trockener Witterung geschehen müsse; weil eine nasse Bestellung oder Bearbeitung desselben ihm großen Nachtheil bringt, und den Anwuchs des Un-

krautes befördert, das dem Hopfen die nöthige Nahrung entziehet.

10. Fr. Was giebt's nun noch für Arbeit im Hopfenfelde?

A. Einige der gesündesten und vollkommensten Stöcke tragen zuweilen im ersten Jahre schon einige wenige Fruchtzapfen, die man Jungfernhopfen nennt. Wenn nun diese ihre Reife erlangt haben, werden die Ranken, aber ja nicht tief an der Erde, sondern 2 bis 3 Fuß über derselben abgeschnitten. Würden die Ranken zu tief an der Erde abgeschnitten, so würden sie, weil sie um diese Zeit noch voll Saft sind, durch das Auslaufen des Saftes viele Kraft verlieren. Hierauf werden die Stangen samt dem daran befindlichen Hopfen ausgezogen, der Hopfen davon abgestreifet, die wenigen sich daran vorfindenden Fruchtzapfen abgepflückt, und unter Dach gebracht. Nun räumt man ohngefähr im October die aufgehaufte Erde eine Querhand hoch um die Stöcke herum wieder weg, jedoch so, daß die Wurzeln des Hopfens dadurch von der Erde

nicht entblößet werden, wirft 1 Fuß hoch guten kurzen Dünger darauf, und bedeckt diesen wiederum mit der abgeräumten Erde, damit auf solche Art die Hopfenwurzeln gegen die Winterfröste gut geschützt sind. Man bemerke aber vorher dir schwächern Stöcke, weil man diesen mehr Dünger geben muß, und hiemit ist die Arbeit im Hopfenfelde für das erste Jahr geschlossen.

Viertes Hauptstück.

Von der Bearbeitung und Behandlung des Hopfens im zweyten und den folgenden Jahren.

---

1. Fr. Welche ist im Frühjahre des zweyten und der folgenden Jahre die erste Arbeit im Hopfenfelde?

A. Im Frühjahre, etwa zu Ende des März, oder Anfangs des Aprilmonates, wenn der Frost aus der Erde, gelinde und trockne Witterung ist, und keine heftigen Fröste mehr zu besorgen sind, wird mit den Aufräumen der Hopfenstöcke der Anfang gemacht. Man hüte

sich aber ja, diese Arbeit zu früh vorzunehmen, weil zu dieser Zeit oftmals noch häufige Spatfröste eintreffen, von denen die vom Dünger zu frühe entblößten, jungen Hopfenkeime leicht Schaden leiden, oder gar erfrieren könnten. Beym Aufräumen der Hopfenstöcke wird zuerst die obere Erde, dann der Dünger wieder abgenommen. Hierauf wird die Erde über den Fechsern mit einer breiten Haue, aber behutsam und vorsichtig, ohne die jungen Keime zu verletzen, aufgehacket, um die Wurzeln von der Erde zu entblößen, damit man zum Schnitt der Keime den erforderlichen Raum erhalte. Nun schneidet man vorerst die vorjährigen Reste der alten Ranken 1 bis 1 1/2 Zoll über der Wurzel weg; dann nimmt man von den zur Seite auslaufenden Thauwurzeln rund um den Stock herum einige Zoll lang weg, damit sie den Hauptwurzeln die Nahrung und Kräfte nicht entziehen, wobey auch die etwa sich vorfindlichen angefaulten, oder eisenmaaligen Wurzeln ebenfalls fleißig ausgeschnitten werden müssen, damit die Fäulung nicht weiter greifen könne. Gänzlich ausgegangene, oder verfaulte

Fechser müssen durch frische ersetzt werden. Endlich wird das Auskeimen vorgenommen, wobey man sich nach der Stärke oder Schwäche der Stöcke zu richten hat, um zu beurtheilen, wie viel Keime man abnehmen oder mit Vortheil stehen lassen soll. Ueberhaupt läßt man selten einem Fechser mehr, als einen der stärkern Keime und zwar aus der Hauptwurzel, und so viel Fechser ein Stock hat, so viel Keime pflegt man auch zu behalten; die übrigen Keime werden tief an der Wurzel, jedoch ohne Verletzung derselben, mit einem scharfen Messer weggeschnitten. Bey jungen Hopfenfechsern werden nun die stehen gelassenen stärkeren Keime auch bis auf 2 Augen eingekürzet, und dabey Bedacht genommen, sie übrigens unverletzt zu erhalten, damit sie durch ihren frechern Wuchs, vor den andern aus den Nebenwurzeln häufig nachwachsenden schwächern Sprößlingen, sich vorzüglich auszeichnen, und man nicht verführet werde, diese untauglichen Sprößlinge aus den Nebenwurzeln an die Stange zu führen. Im dritten und vierten Jahre läßt man den Hauptkeimen ein paar Augen mehr,

um den Stock zu verstärken; in den folgenden Jahren aber schneidet man die Keime wiederum scharf und allemahl auf den alten Schnitt zurück. Das Beschneiden ist der Hauptkunstgriff in der Hopfengärtnerey, und wer seinen Hopfen zu wenig beschneidet, wird den Hauptstock, wegen seines starken Wurzelgewebes anfaulen machen, oder er wird weniges und schlechtes Gut bauen, wegen der vielen rohen Säfte, die aus diesem Wurzelgewebe ungehindert in die Ranken gehen. Durch das zweckmäßige Beschneiden wird aber der Safttrieb gemäßiget, und die Frucht des Hopfens veredelt: denn da an der Stelle des Schnittes sich ein Wulst ansetzet, und der Saft durch diesen in die Ranken gehen muß, so wird er in den Gefäßen dieses Wulstes mehr verfeinert und geläutert, worauf also auch feinere und bessere Früchte erfolgen. Den Eigenthümern eines Hopfenfeldes oder Hopfengartens ist auch anzurathen, daß sie bey dem Auskeimen des Hopfens entweder selbst gegenwärtig sind, oder doch dieses Geschäft vertrauten Leuten und Kennern übertragen, und dabey gute Aufsicht halten lassen, weil die Ar-

beiter beym Auskeimen leicht aus Unwissenheit, oder Eigennuß viel Schaden anrichten können, wenn sie ohne Unterschied alle Keime, auch die stärksten ausbrechen, oder wegschneiden, welches den Hopfenfechsern sehr schädlich ist, und sie in ihrem Wachsthume hindert: denn, da die jungen Hopfenkeime im Frühlinge eine angenehme Speise sind, werden sie oftmals von eigennützigen Arbeitsleuten ohne Unterschied abgeschnitten, heimlich fortgeschafft, und entweder von ihnen selbst verspeiset, oder, wenn sie leicht zu Geld zu machen sind, verkauft.

2. Fr. Was ist nach dem Auskeimen zu thun?

A. Auf das Auskeimen und Beschneiden folgt das Düngen; indem, wenn die stehen gebliebenen Keime wiederum hinlänglich mit Erde gedeckt sind, auf diese Erde um jeden Stock herum einige Gabeln voll von dem fetten Dünger, der über Winter auf den Stöcken gelegen hat, geworfen, und darauf jeder Stock mit der vorhin weggeräumten Erde, welche man (wie im III. H. 9. Fr. gelehret wurde) zu einem Haufen heranziehet, bedeckt

wird. Der übrige Dünger wird in den Zwischenräumen zwischen den Stöcken in einer Entfernung von 1 Fuß untergegraben. Gut ist es auch, wenn man die Stangen schon, ehevor man die Keime zudecket, einstecket, weil man alsdann nicht mehr in Gefahr ist, die leicht zerbrechlichen Keime oder jungen Sprößlinge abzubrechen. Einige pflegen das Auskeimen und Beschneiden erst später vorzunehmen, nachdem die Sprößlinge schon 5 bis 6 Zoll lang sind, wobey aber auch auf die vorhin erwähnte Art verfahren wird.

3. Fr. Welche Stangen fordert der Hopfen in dem zweyten und den folgenden Jahren?

A. Zu Hopfenstangen werden gewöhnlich junge Kiefern, Fichten oder Tannen genommen; es können aber Birken, Erlen, Espen und Weiden, wenn sie unten am Stamme 2 bis 2 1/2 Zoll im Durchschnitte dick und gerade sind, und eine Länge von 30 bis 32 Fuß haben, eben dieselben Dienste verrichten. Gar zu dicke Stangen taugen nicht viel, weil an selben der Hopfen (wie einige sich ausdrücken) sich matt läuft. Schon die Natur der

Hopfenranken, die auf gutem Boden und bey günstiger Witterung in einem Jahre eine Höhe von 50 bis 60 Fuß erreichen, fordert, daß man ihnen durch hohe Stangen zu Hülfe komme. Zudem wächst der Hopfen in der Höhe, wo ihn kein Schatten hindert, am besten, und zeitiget da seine Fruchtzapfen früher aus, eben so, wie Aepfel und Birnen am Gipfel des Baumes, wo sie die freye Sonne genießen, eher reifen und einen bessern Geschmack haben, als die, welche unter den Aesten und Blättern im Schatten sind. Es lehrt es auch der Augenschein, daß bey der gewöhnlichen Pflanzungsart des Hopfens durch kurze Stangen die über die Stangen hinausreichenden Ranken mit ihren Blättern sich wiederum abwärts biegen, und öfters mit den aufwärts steigenden Seitenranken sich in einen großen, dichten Knauel verflechten und so verwirren, daß weder Luft noch Sonne durchdringen kann, wodurch dann geschieht, daß der größte Theil der Hopfenblüthen taub und unfruchtbar bleibt, oder, wenn sich auch Fruchtzapfen ansetzen, dieselben nicht vollkommen ausreifen können, oder wegen zu vieler

Nässe gar verfaulen, und also für den Hopfenpflanzer verloren sind. Man räth zwar an, um hohe Stangen zu ersparen, den Hopfen zu köpfen, weil er alsdann auf allen Seiten desto mehr Fruchtzapfen ansetzet. Allein auch das Köpfen hat seine Nachtheile: denn durch die häufigen auf allen Seiten hervorbrechenden Nebenranken wird der Hopfen zu buschig, daß Luft und Sonne keinen freyen Durchgang mehr haben, und also entweder die Hopfenhäupter nicht gehörig heranreifen können, oder bey anhaltend nasser Witterung, weil sie die Luft nicht abtrocknen kann, zuletzt gar verschimmeln und verfaulen. Man handelt also immer sicherer, wenn man hohe, als wenn man zu niedere Stangen wählet. Allein, wird man sagen, so hohe Stangen, wie man sie hier verlangt, kosten viel. Die Kosten für die Stangen werden sehr bald durch den reichern Ertrag, und durch die vorzügliche Güte des Hopfens wiederum hereingebracht. Hohe Stangen, wenden andere wieder ein, werden leicht von Stürmen beschädiget oder umgeworfen. Wenn die Stangen auf die Art, wie bald gelehret werden soll, in die

Erde befestiget werden, so sind sie der Gefahr von Stürmen wenig ausgesetzt.

4. Fr. Ließ sich denn der Hopfen nicht auch ohne Stangen erziehen?

A. Herr Kommissionsrath Möller, und Herr Dr. Plouquet haben zwar Vorschläge gemacht, den Hopfen mit Ersparung der Stangen zu erziehen. Allein die von Hrn. Möller statt der Stangen vorgeschlagenen Hopfenwände oder Hopfenspaliere kommen nebst dem, daß deren Errichtung viele Mühe und Arbeit fordert, nach seiner eigenen Berechnung doch noch immer hoch genug, daß dabey vor den Stangen wenig erspart wird. Die Ausführung des Vorschlages von Hrn. Dr. Plouquet ist für gemeine Leute zu gekünstelt und mühsam, und es dürfte der Stricke wegen, die dazu erfordert werden, bey uns vor den Stangen wenig oder gar nichts ersparet seyn. Der wilde Hopfen wächst allenthalben ohne Stangen, breitet sich über Hecken und Gebüsche stark aus, und trägt in manchen Jahren reichliche Fruchtzapfen. Will man diesen Wink befolgen, und hat man auf seinen Gründen Hecken und Gesträuche, die eine sonnenreiche,

und gegen scharfe Winde geschützte Lage haben, und ist man vor Hopfendieben gesichert, so kann man seine Hopfenfechser in gut vorbereitetes, fettes Erdreich, nahe an Hecken und Gesträuchen, aber ziemlich weit voneinander entfernt, hinpflanzen; die Ranken werden sich dann über die Hecken verbreiten und so kann Hopfen ohne Stangen gezogen werden. Auch ließen sich meines Erachtens auch kleine Hopfenanlagen an schregen Stangenzäunen, wo solche üblich sind, anbringen, wo die Hopfenranken an den Stangen sich hinwinden könnten, und angenehme niedrige Hopfenspaliere bilden würden. In diesem Falle müßten aber die Hopfenhaufen so weit, als die schregliegenden Stangen lang sind, voneinander entfernt, und übrigens in diesem und in dem vorigen Falle der Hopfen wie im Hopfenfelde behandelt, und die reifen Fruchtzapfen an den Hecken sowohl als am Stangenzaune selbst abgepflücket und ohne Ranken nach Haus gebracht werden.

5. Fr. Was ist von den Hopfenstangen noch zu bemerken?

A. Da an den Stangen, insonderheit an jenen von Birken und Erlen, die Rinde gern abspringt, wobey sich alsdann die Nässe und das Regenwasser zwischen Holz und Rinde hineinziehet, und die Stangen bald zum faulen bringt, so muß die Rinde von denselben abgeschälet, und die Aeste an denselben fleißig weggeputzet werden, damit sich der Hopfen davon bequem abstreifen lasse. Man darf aber die Stangen nicht rein abschälen, sondern muß einen schmalen Streifen der Rinde schlangenförmig um die Stange herum daran stehen lassen, weil sich die Hopfenranken an dieser noch daran stehenden Rinde leichter anklammern und hinaufhelfen, und von den Winden nicht so leicht zurück oder herunter getrieben werden können, wie an den ganz glatten Stangen. Unten, wo die Stangen in die Erde kommen, müssen sie gegen 1 1/2 Fuß hoch auf 3 Seiten schief gehacket, und zugespitzt werden, weil sie, wenn sie unten dreyeckig sind, desto weniger in der Erde locker werden und fester stehen. Damit die Stangen länger dauern, und in der Erde nicht so bald abfaulen, theils auch, um sie, wenn sie von Bir-

ken, Erlen oder Weiden sind, gegen das Auswachsen zu bewahren, müssen sie unten 2 bis 3 Fuß hoch entweder gebrannt oder verkohlet, oder mit heißem Theer, wobey auf jedes Pfund 1/4 Pfund Pech mit geschmolzen wird, angestrichen werden. Noch dauerhafter können die Stangen auf folgende Art gemacht werden. Nachdem sie hinlänglich ausgetrocknet, dreyeckig zugehackt und zugespitzet sind, stellet man das untere Ende derselben 2 bis 3 Fuß hoch 3 Tage lang in Kalkwasser, d. i., in Wasser, welches über eben gelöschtem Kalke stehen bleibt, oder in mit frischem gelöschtem Kalke vollkommen gesättigtes Wasser. Nachdem sie aus dem Kalkwasser herausgenommen und wieder getrocknet sind, bestreichet man sie mit verdünnter Vitriolsäure, welche aus 1 Pfunde Vitriolöl und 8 Pfund, oder 2 Maas Wasser zusammen gesetzt wird, und läßt sie an der Sonne trocken werden. Die Enden der auf solche Art zugerichteten Stangen werden durch dieses Mittel gleichsam halb versteinert, und sind dadurch gegen alles Eindringen der Feuchtigkeit, und der Fäulniß, und das Be-

nagen der Würmer gesichert. Nur ist hier noch zu erinnern, daß Unkundige mit dem Vitriolöl vorsichtig umgehen müssen, weil es leicht durch die Haut und Kleider Löcher brennet.

6. Fr. Was ist bey dem Setzen der Stangen zu beobachten?

A. Drey Ranken eines Stockes bekommen nur eine Stange. Will man einem Stocke 2 Stangen geben, so ist jede derselben mit 2 Ranken zu versehen. Die Erfahrung hat aber gelehret, daß die Stöcke mit einer Stange und 3 Ranken einen weit feinern Hopfen tragen, als die mit doppelten Stangen. Um nun die Stangen gut in die Erde zu befestigen, werden vorhin mit dem eisernen Hopfenstichel, welcher auf der Kupfertafel bey Fig. I. abgebildet ist, oder mit einen langen, hölzernen, an der Spitze mit Eisen beschlagenen Knüttel, Löcher hin gemacht, wohin die Stangen kommen sollen; hierauf werden die Stangen 1 1/2 bis 2 Fuß tief in diese Löcher gestoßen, und die Erde mit dem Hopfenstichel behutsam und fest um die Stange herum angeschlagen. Man hat

bey

bey dieser Arbeit vorzüglich dafür zu sorgen, daß 1) die Stangen nicht dichte an den Hopfenstock, sondern 1/2 Fuß davon entfernt, wohin also vorhin die Löcher gemacht seyn müssen, gesetzt werden, damit die Hopfenwurzeln von den Stangen keinen Schaden leiden; 2) daß sie gerade und senkrecht und nur nicht einwärts gesteckt; und 3) fest und unbeweglich gemacht werden, damit sie von Winden nicht hin und her gerüttelt werden können. In dieser Absicht kann man den Stangen dadurch mehr Festigkeit verschaffen, daß man noch 2 Pfähle neben jeder Stange in die Erde schlägt, und alle 3 zusammen untereinander fest verbindet. Um die Stangen gegen Stürme noch besser zu sichern, rathen einige, alle Stangen miteinander mit einem starken Drathe oder mit getheerten Stricken kreuz und quer zu verbinden, und die Dräthe oder Stricke an verschiedenen, außerhalb des Hopfenfeldes fest gesetzten Pfählen zu befestigen.

7. Fr. Was ist zu thun, nachdem die Stangen gesetzt sind?

A. So bald die 3 stärkern Ranken die Länge haben, daß sie die Stangen erreichen, und sie etwas umschlingen, werden sie auf die im III. H. 8. F. beschriebne Art, an die Stangen gebunden. Sind indessen einige neue Schößlinge aus den Wurzeln hervorgekommen, so werden diese, und alle noch nachkommende tief an der Wurzel, bis auf 2 derselben, welche man noch 14 Tage unangebunden fortwachsen läßt, damit man im Falle der Verletzung oder Beschädigung einer der 3 Hauptranken davon Gebrauch machen könne, abgeschnitten. Nach Verlauf dieser Zeit, wenn kein Schaden an den 3 Hauptranken mehr zu besorgen ist, werden auch diese 2 Schößlinge wieder tief an der Wurzel weggeschnitten. Wie sich die 3 Hauptranken an der Stange immer höher hinauf winden, so muß man ihnen mit dem Anbinden nachhelfen und, wenn man sie mit den Armen nicht mehr erreichen kann, sich dazu einer leichten Bockleiter bedienen. Sollten sich in der Höhe einige Ranken abwärts winden, so muß man die Bockleiter besteigen, und selbe wiederum aufwärts anbinden. So lange die Ranken noch

klein sind, läßt man ihnen alle Blätter, weil sie durch selbe Nahrung aus der Luft an sich ziehen. Gehen sie aber schon stark in die Höhe, und benehmen die großen und dichten Blätter der Luft den freyen Durchzug und der Sonne ihre erwärmende Einwirkung auf die Wurzeln, so fängt man an alle Blätter und die unten zwischen den Blättern hervor gekommenen Seitenranken (die man — Geiz oder Räuber — nennt) von unten auf, aber nicht auf einmal, sondern nach und nach, so weit man reichen kann, mit einem scharfen Messer wegzuschneiden, ohne jedoch die Hauptranken mit dem Messer zu verletzen, damit Luft und Sonne wiederum frey auf die Wurzeln wirken können, durch die dichten und großen Blätter, wie auch zu vielen Seitenranken den Hauptranken die Kräfte nicht entzogen werden, und sich auch weniger Ungeziefer da aufhalten könne.

8. Fr. Was giebt's nun noch für Arbeiten im Hopfenfelde?

A. Ist der Hopfen mit dem Anbinden und Abblatten (Blätter abnehmen) gehörig vor-

bereitet, und diese Arbeit geendet, so fängt man, ohngefähr um Johannis, an, den Hopfen zuzuziehen, d. h., ihn zum zweytenmale auf die im III. H. 9. Fr. angezeigte Art zu behacken, und zu haufen. Sollte man zu dieser Arbeit keine bequeme Witterung abwarten können, und selbe bey einer großen Dürre vorzunehmen genöthiget seyn, so kann man dieser Unbequemlichkeit dadurch abhelfen, daß man die Hopfenstöcke durch Begießen wässert. Es wird dieses Unternehmen in Rücksicht auf die hierzu erforderliche Mühe freylich manchen ungereimt und lächerlich vorkommen. Indessen hat aber die Erfahrung den beträchtlichen Nutzen dieses Begießens der Hopfenstöcke bey anhaltender Dürre bewähret: denn die Ranken an den bewässerten Stöcken wuchsen nicht allein weit über die hohen Stangen hinaus, sondern brachten auch sehr viele und große Fruchtzapfen. Der vorzüglichste Nutzen war aber der, daß, wo andere Hopfengärten durch den Honig- und Mehlthau gänzlich verdorben wurden, der bewässerte Hopfen hingegen nicht am mindesten davon gelitten hatte. Wer also seine Hopfenstöcke begießen

kann, der soll es nicht unterlassen; indem die darauf verwandten Kosten durch die Menge und Güte des Hopfens reichlich wieder herein⸗gebracht werden. Einige rathen die Zwischen⸗räume zwischen den Hopfenstöcken mit Gemüse z. B. mit Kohlraben, Wirsching, Weißkraut u. dgl. zu bepflanzen; andere halten dieses für schädlich, weil man dadurch gehindert wird, das Hopfenfeld gehörig zu behacken und zu bear⸗beiten, und weil diese Gewächse den Hopfenwur⸗zeln viele Nahrung entziehen, urd sowohl in als über der Erde allerley Würmer und Ungeziefer herbeylocken, die den Hopfenwurzeln, den Blät⸗tern und Blüthen schaden könnten. Um die Mitte, oder gegen das Ende Julius, um Ja⸗kobi, fängt der Hopfen an zu blühen, und alsdann werden die Blätter fett und klebrig. Wegen des Honig⸗ und Mehlthaues ist diese Zeit für den Hopfen die gefährlichste, weil auf einen solchen Thau, wenn er nicht schnell von einem Regen wieder abgewaschen wird, die Blü⸗then gerne verderben und keine Fruchtzapfen an⸗setzen. Um diese Zeit muß der Hopfen zum drit⸗tenmale behackt, aufgezogen oder gehauft, und

vom Unkraute fleißig gereiniget werden. In 14 Tagen nach der Blühezeit fangen die Hopfenzapfen an, sich immer mehr ihrer Vollkommenheit zu nähern, und der Hopfenbauer pflegt dann zu sagen: der Hopfen setzt Glocken an. Von dieser Zeit an werden die Fruchtzapfen, je nachdem die Witterung beschaffen ist, in kurzer Zeit reif, und alsdann beginnet die Hopfenärndte.

Fünftes Hauptstück.

Von dem zweckmäßigen Einärndten des Hopfens.

---

1. Fr. Wann ist die beste Zeit zum Einärndten des Hopfens?

A. Die Zeit der Hopfenärndte ist verschieden. Beym Frühhopfen beginnet sie schon im August; beym Späthopfen aber in der Mitte oder zu Ende des Septembers; wobey es doch auf die Lage und auf die Güte des Bodens, wie auch auf die Witterung sehr viel ankömmt. Indessen darf die Hopfenärndte weder zu frühe noch zu spät geschehen. Geschieht sie zu frühe,

so ist der Hopfen unzeitig, und mit einem solchen Hopfen ist es, wie mit jeder unreifen Frucht; er hat noch zu wenig Kraft und giebt dem Biere keinen guten Geschmack und keine anhaltende Dauerhaftigkeit. Geschieht die Hopfenärndte zu spät, und wird der Hopfen überreif, so verstaubt sein gelbes Mehl, die reifen Saamen fallen aus, und auf solche Art gehen die besten und kostbarsten Bestandtheile des Hopfens verloren: denn nicht die zarten Schuppen der Hopfenzapfen, sondern das zwischen denselben sich befindliche gelbe, fette, gewürzhafte, bittere und stark riechende Mehl und die harten, braunlichten Saamenkörner sind es, die dem Biere seinen angenehmen Geschmack und seine Haltbarkeit geben. Fehlen nun dem Hopfen diese beyden Bestandtheile, so hat er keine Kraft, und taugt zum Brauen eines guten Bieres nicht. Bey einer zu frühen, wie bey einer zu späten Aerndte verliert also der Hopfen von seiner Güte und Brauchbarkeit, und der Brauer, der einen solchen Hopfen kauft, wird damit betrogen. Die beste Zeit zur Hopfenärndte ist demnach jene, zu welcher die Hopfenzapfen zwar ganz reif,

aber nicht überreif sind. Kluge Hopfenpflanzer pflegen einen Theil der Fruchtzapfen, die vollkommen reif sind, schon vorher von den noch bey den Stöcken stehenden Stangen zu sammeln, wenn noch unreife daran sind, und eine solche Sammlung hat doppelten Werth.

2. Fr. Wie kann man aber wissen, ob der Hopfen vollkommen reif sey?

A. Um den eigentlichen Zeitpunkt der Reife der Hopfenzapfen nicht zu verfehlen, muß man Gesicht, Geruch und Gefühl zu Rathe ziehen, und auf folgende Umstände Acht haben: wenn 1) die Häuptchen oder Zapfen ihre gelblichtgrüne Farbe in eine gelbbräunlichte verändern; 2) wenn dieselben einen vorzüglich starken und gleichsam harzigen Geruch an sich haben; und 3) beym Anfühlen oder Betasten mit den Fingern klebrig sind; 4) wenn man zwischen den Schuppen der Zapfen viel Hopfenmehl, das beym Angreifen an den Fingern hangen bleibt, gewahr wird, und 5) endlich die Saamenkörner bräunlich und hart sind. Sind diese Anzeigen der Reife vorhanden, so muß man ungesäumt zum Einsammeln des Hopfens Anstalt machen.

Zur Hopfenärndte selbst wird aber gutes, trockenes und windstilles Wetter erfordert. Bey Regen, Nebel, oder wenn der Thau noch auf dem Hopfen liegt, darf man ihn nicht abnehmen, weil das Hopfenmehl und die Saamen von der Nässe sehr leicht schimmlicht werden, und verderben.

3. Fr. Was ist beym Einärndten des Hopfens zuerst zu thun?

A. Zur Zeit der Hopfenärndte müssen mehrere Personen mit scharfen krummen Messern (Hippen) zuerst die Bande, womit die Ranken an die Stangen gebunden sind, und dann die Ranken selbst 2 bis 3 Fuß hoch über der Erde abschneiden, wobey der Arbeiter allezeit mit der einen Hand den untersten Theil der Ranken fest hält, damit durch ungebührliches Ziehen oder Reißen die Fechser in der Erde nicht verrücket, oder in die Höhe gezogen werden. Hierauf wird die Stange mit dem umschlungenen Hopfen behutsam aus der Erde gezogen und auf einen leeren Platz gelegt. Da die Stangen mit den Händen mehrentheils schwer auszuziehen sind, so pflegt man sich zum bequemern Auszie-

hen derselben entweder eines Stockes oder Pfahles mit Ketten, oder des Stangenhebers, welcher in der II. Fig. der Kupfertafel abgebildet ist, zu bedienen. Es bestehet dieser Stangenheber aus einem bey 3 Zoll dicken und 8 Fuß langen Stocke, woran 2 1/2 Fuß von dem einem Ende dessen entfernt ein eiserner Haken befestiget ist, der 9 Zoll lang, und einmal an der Stange abwärts, und von da aufwärts gebogen ist. Unten an seiner Krümmung ist der Haken 2 Zoll weit vom Stocke weg; es nimmt aber seine Weite, oder der Abstand des wiederum aufwärts gebogenen Endes allmählig zu, dergestalt, daß der Hacken oben 5 Zoll vom Stocke abstehet. Das aufwärts stehende Ende dieses Hakens hat inwendig mehrere scharfe Zähne, um die Stangen damit zu fassen. Will nun jemand mit diesem Stangenheber eine Stange ausheben, so legt er das kürzere Ende a des Stockes auf die Erde, fasset mit der Spitze des Hakens die Stange, und so hebt er mit dem längern Arme b des Stockes die stärkste Stange sehr leicht aus. Ist die Stange mit dem Hopfen ausgezogen, so müssen selbe ein paar

Mann mit Heugabeln auffangen, damit sie nicht plötzlich zur Erde falle, und zerbreche, oder, was das Schlimmste wäre, damit durch ihren plötzlichen Fall das Hopfenmehl und die Saamen aus den Fruchtzapfen nicht ausgebeutelt werden. Aus eben dieser Ursache dürfen auch die ausgehobenen Stangen nicht mit Gewalt und zu dicht übereinander geworfen werden, indem dadurch nicht nur viele Hopfenzapfen zerquetschet, sondern auch viel Hopfenmehl und Saamenkörner verloren gehen würden. So weit auch immer die Hopfenstöcke von einander entfernt seyn mögen, so verwickeln sich doch sehr oft die höhern Ranken an den Wipfeln der Stangen dergestalt ineinander, daß 2, ja manchmal mehrere Stangen vermittelst dieser Ranken aneinander hangen, und schwer von einander zu bringen sind. In diesem Falle müssen die ineinander verwickelten Ranken mit dem Hopfenschneider, d. i., mit einer an eine lange Stange befestigten scharfen Sichel, wie Fig. III. der Kupfertafel zeigt, vorsichtig auseinander geschnitten werden.

4. Fr. Was hat man nun mit dem Hopfen vorzunehmen?

A. Nun schneidet man die an den Stangen sich befindlichen Hopfenranken an mehrern Stellen in 3 Fuß lange Stücke ab, um sie in mehrern kleinen Abtheilungen desto leichter von den Stangen abstreifen zu können. Unterdessen muß schon ein bespannter Wagen in Bereitschaft seyn, um die in Bündel locker zusammen gebundenen Hopfenranken aufzuladen, und nach Haus zu fahren. Mit dem nach Hause bringen muß man sehr eilen, weil um diese Zeit öfters Regen einfällt, damit der Hopfen ja nicht feucht eingebracht werde: denn ein nach dem Abnehmen naß eingebrachter Hopfen verlieret bald seine schöne, glänzende, gelbbraune Farbe, wird leicht schimmlicht, und findet keine Käufer.

5. Fr. Was ist zu Hause mit dem eingebrachten Hopfen zu thun?

A. Zu Hause werden die Hopfenbündel entweder in eine Tenne, oder auch sonst an einem geräumigen Platze des Hauses auf einen Haufen gelegt; dürfen aber nicht lange so übereinander lie-

gend gelassen werden, weil sich der Hopfen leicht erhitzet und dadurch seine schöne Farbe und seinen starken Geruch verliert. Es ist ein sehr gewöhnlicher Fehler vieler Hopfenpflanzer, daß sie ihren eingebrachten Hopfen oft lange in Bündeln übereinander liegen, und ihn erst, nachdem er schon einige Tage gelegen hat, nach Belieben pflücken lassen, wodurch sie dann schlechtes Gut erhalten: denn ein solcher lange übereinander gelegener Hopfen verliert durch die Erhitzung nicht nur seine angenehme Farbe und wird schwarz, sondern auch seine beste Kraft, und ist zur Verfertigung eines guten, haltbaren Bieres ganz untauglich. Nicht der Brauer, nicht das Malz, sind oft die wahre Schuld von einem schlechten Biere, sondern ein kraftloser, verdorbener Hopfen. Das Abpflücken oder Brocken des Hopfens darf also nie zu lange verschoben werden, wenn man brauchbaren Hopfen haben will.

6. Fr. Wie soll das Pflücken des Hopfens geschehen?

A. Dieses Geschäft darf nicht, wie es gemeiniglich zu geschehen pflegt, ohne Bedacht,

mit Nachlässigkeit und Uebereilung, sondern muß mit viel Behutsamkeit und Fleiß verrichtet werden. Ein kluger Hopfenbauer hat mehr als hundert Augen nöthig, um der Bosheit, und Liederlichkeit gewissenloser Hopfenpflücker vorzubeugen. Er muß daher, wenn er beym Pflücken des Hopfens nicht selbst gegenwärtig seyn kann, vor allem einen verständigen Aufseher aufstellen, welcher jeden Ranken in kleine Theile zum Abpflücken vorschneidet, und diese den Arbeitern hinreichet, der genau darauf sieht, daß die schwarzen, verdorbenen, kleinen und unreifen Hopfenhäupter nicht zu den guten, sondern besonders in einen andern Korb geworfen werden, und daß keine grünen Blätter und Stiele mit unter den Hopfen geworfen werden, weil diese wegen ihrer rauhen und starken Bitterkeit, die sie dem Biere beybringen, den Hopfen ganz verderben. Die mit Hopfen oder Fruchtzapfen gefüllten Körbe müssen auch sehr bald ausgeleeret, und der Hopfen auf einen luftigen Boden geschüttet werden. Nur durch diese Vorsicht beym Pflücken erhält man die verlangte innere Güte des Hopfens. Die zurückgebliebenen

Ranken werden in feste Bündel zusammen gebunden und aufbewahret.

7. Fr. Ließ sich denn der Hopfen nicht auf dem Felde pflücken?

A. Allerdings läßt sich der Hopfen auf dem Hopfenfelde schon von den Stangen abpflücken, welches auch weit vortheilhafter wäre, als das nach Hause fahren der Hopfenranken, weil dadurch alle überflüssige Erschütterung der Hopfenzapfen vermieden würde, wo hingegen beym Fahren der Hopfenranken durch das beständige Rütteln des Wagens eine Menge von Hopfenmehl und Saamenkörnern ausgebeutelt wird, und hiemit die kräftigsten Theile des Hopfens verloren gehen. Beym Pflücken des Hopfens auf dem Felde müssen aber so viele Leute angestellet werden, daß aller Hopfen von den Stangen an einem Tage abgepflückt werde; oder man muß, wenn man von der günstigen Witterung des folgenden Tages versichert ist, im ersten Tage nicht mehr Stangen ausheben lassen, als an demselben abgepflückt werden können. Das Hopfenpflücken auf dem Felde wird auf folgende Art bewerkstelliget. Nachdem mit-

ten im Hopfenfelde von mehrern aneinander liegenden Stöcken oder Haufen die mit Hopfen umschlungenen Stangen ausgezogen sind, macht man auf dem dadurch entblößten Platze ein niedriges Gestell von vier, oben wie eine Gabel gestalteten, und in die Erde befestigten Pfählen, so, daß sie der Länge nach 8 bis 10 Fuß, und der Breite nach 4 bis 6 Fuß von einander entfernt stehen. Nun werden der Breite nach quer über die Gabeln der Pfähle zwey Stangen, und auf diese zwey ausgezogene, mit dem Hopfen noch bekleidete Stangen der Länge nach gelegt, wo sie sich dann auf den zwo Querstangen sehr bequem wenden lassen. Unter diesem Gestelle breitet man ein dichtes Tuch aus, welches man an den 4 Gabelpfählen mit seinen 4 Ecken befestiget. Auf diese Art kann nun der Hopfen von Kindern und zu schwerer Arbeit unvermögenden alten Leuten ohne große Beschwerden abgepflückt, in das unten liegende Tuch geworfen werden, und in demselben, wenn man die 4 Enden und Seiten desselben aufnimmt, wie in einem Sacke, ohne Ver-

lust eines einzigen Hopfenzapfens, und, was noch wichtiger ist, auch ohne Verlust des mindesten Hopfenmehls und der Saamen, sogleich an den Ort zu Hause gebracht werden, wo er getrocknet werden soll. Indessen muß auch beym Pflücken des Hopfens auf dem Felde eben dieselbe Vorsicht gebraucht werden, von der in der vorigen sechsten Frage die Rede war, wenn man reines und gutes Gut haben will.

Sechstes Hauptstück.

Von dem Trocknen, Einpressen und Aufbewahren des Hopfens.

---

1. Fr. Wie muß der Hopfen getrocknet werden?

A. Der abgepflückte Hopfen wird, ohne ihn auch nur eine Nacht in Körben oder in Haufen über einander liegen zu lassen, unverzüglich auf einem luftigen Boden, der vorher vom Staube wohl gereiniget werden muß, aufgeschüttet, daselbst so dünne auseinander ge-

breitet, daß der Boden überall durchscheinet, und so lange täglich mit einen Rechen umgewendet, bis er zu trocknen anfängt; wobey man Acht zu haben hat, daß beym Umwenden die Hopfenzapfen nicht zu heftig, sondern nur sanft berühret werden, damit dadurch die Saamen und das Hopfenmehl nicht zu sehr ausgebeutelt werden. Das Umwenden muß immer bey offenen Fenstern geschehen, und es kommt beym Trocknen des Hopfens viel darauf an, ob die Witterung dazu trocken oder feucht sey. Beym Trocknen des Hopfens ist nicht minder große Vorsicht nöthig: denn ein nicht genugsam ausgetrockneter Hopfen ziehet bey Veränderung des Wetters an, erhitzet sich, lauft an, verliert seine Farbe, und nimmt einen bösen, unangenehmen Geschmack an. Vom Trockenboden muß immer alle Feuchtigkeit abgehalten werden, und es wird daher erfordert, daß man bey Nebel und Regen, so wie auch des Nachts alle Fenster und Zuglöcher des Trockenbodens fleißig verschließe, und sie nur bey trockner Witterung öffne. Für diese Oeffnung und Schließung der Fenster zur rechten Zeit ist wohl zu

sorgen, indem bey einer regnerischen oder neblichten Witterung der Hopfen schnell die Feuchtigkeit wieder anziehet, und sodann nicht nur mehr Bearbeitung erheischet, sondern auch öfters von seiner Farbe, Kraft und Güte verlieret. Auf diese Art trocknet der Hopfen in einigen Tagen so ab, daß man ihn nun nach und nach immer dichter aufeinander legen darf und endlich ohne Gefahr in mehrere Haufen zusammen schieben kann. Es ist zwar gut, wenn man ihn noch einige Zeit auf Haufen zusammen liegen läßt, jedoch muß er wenigstens des Tages einmal mit dem Stiele eines Rechens sachte umgewendet werden, damit er sich nicht erhitzen, oder sonst Schaden leiden möge. Den Hopfen in der freyen Luft und Sonne zu trocknen wird von einigen als unthunlich widerrathen, weil er davon Farbe und Geruch verliert.

2. Fr. Ließ sich denn der Hopfen nicht am schnellsten im Backofen trocknen?

A. Die Engländer trocknen zwar vielen Hopfen durch das Feuer in eigenen Hopfendarren; allein man hält doch den durch die Luft auf

die vorige Art getrockneten Hopfen für besser und kräftiger. Zudem gehört auch zum Trocknen des Hopfens in Oefen oder Darren eine überaus große Vorsicht, wenn er nicht einen brennzlichten oder andern unangenehmen Geruch davon erhalten soll.

3. Fr. Was ist nun mit dem getrockneten Hopfen zu thun?

A. Ist der Hopfen völlig und gut getrocknet, welches man daran erkennet, wenn die Stielchen der Zapfen sich nicht mehr biegen lassen, sondern zerbrechen, so muß er nunmehr auf das sorgfältigste gegen alle Einwirkung der Luft und Sonne gesichert werden, weil er bey längerm Offenliegen von der Luft ausgezogen und seiner kräftigsten Bestandtheile beraubt werden würde. Gerade hierin wird aber wiederum insgemein gefehlet. Man läßt nämlich den getrockneten Hopfen auf einem freyen Platz, wo die Luft auf ihn ungehindert wirken kann, frey liegen, ohne sich darum zu bekümmern, ob er von seiner Güte verliere oder nicht. Gerade diese Nachlässigkeit ist auch ein großer Theil der Ursachen unserer schlechten Biere: denn keine

Pflanze fordert mehr Sorgfalt in der Verwahrung vor allem Luftzuge und vor aller Feuchtigkeit, als der Hopfen. Von einem nachlässig verwahrten Hopfen wird auch der geschickteste Brauer nicht im Stande seyn, ein Bier von einerley Güte und Geschmack zu brauen. Was das Salz bey den Speisen ist, das ist der Hopfen bey dem Biere. Er soll nicht nur das Bier für den Geschmack würzen, sondern auch demselben seine gehörige Haltbarkeit verschaffen. Kömmt nun dem Brauer Hopfen von verschiedener Güte in die Hände, so muß er nothwendig ungleiches Bier brauen, und er ist daran unschuldig. Möchte doch manche zu scharfe Bierpolizey diesen Umstand beherzigen, und bey ihren Begutachtungen darauf Rücksicht nehmen?

4. Fr. Wie kann der Hopfen gegen die Luft gut gesichert und in seiner Güte lange erhalten werden?

A. Um den Hopfen gegen die Einwirkungen der Luft und Feuchtigkeit gut zu versichern und ihn in seiner Güte und Kraft lange aufzubewahren, muß er in Säcke eingetretten, oder

in Fässer eingepreßt werden. Bevor aber dieß geschieht, muß man den vollkommen trocknen Hopfen bey feuchter Witterung etwas auseinander legen lassen, damit er die Feuchtigkeit etwas einziehe und zähe werde, um sich, ohne zu zerbrechen und zu zerbröckeln einpacken, zu lassen. Dieses Verfahren ist besser als das schädliche und gefährliche Einsprengen des Hopfens mit Wasser, welches gewinnsüchtige Hopfenhändler zur Vermehrung des Gewichtes versuchen, wofür sie aber theuer bestraft werden, indem sie einen solchen Hopfen nicht verkaufen können, und ihn dann ein Jahr und noch länger liegen lassen müssen, wo er sich alsdann nicht lange erhält, ohne schimmlicht zu werden und zu verderben. Einige wollen, daß man keinen Hopfen vor Ende des Novembers einpacken und einpressen soll. Allein dieser Aufschub dürfte zu lange dauern, und dem Hopfen mehr schädlich als nützlich seyn, aus Ursachen, die oben bey Beantwortung der dritten Frage angegeben worden sind.

5. Fr. Wie verfährt man beym Eintretten und Einpressen des Hopfens?

Um den Hopfen in Säcke zu packen, hat man einen viereckichten, 3 bis 6 Fuß hohen Kasten nothwendig, der etwa 2 1/2 Fuß weit, und von starken Dielen oder Brettern zusammengefügt, unten aber 2 1/2 Zoll weiter, als oben ist, und an welchem der Sack, der von starkem und dichtem Tuche seyn muß, an den 4 Seiten befestiget wird. Es ist hier noch zu bemerken, daß der Kasten keinen Boden haben darf. In den Sack schüttet man nun etwa 1 bis 2 Fuß hoch Hopfen, den hernach ein Mann entweder mit reinen bloßen Füßen oder in reinen Strümpfen fest eintritt. Und so fährt man mit Einschütten und Eintretten fort bis der Sack ganz voll, und der Hopfen so fest als möglich eingetretten ist, worauf man den Kasten, weil er unten weiter ist, leicht wegheben kann. Zur größern Sicherheit pflegen einige diese Säcke mit dem Hopfen noch überdieß in eigenen Kästen, die genau schließen, zu verwahren, damit auf solche Art aller Zutritt der Luft von dem Hopfen abgehalten werde. Noch besser und länger erhält sich der Hopfen, und wird auch seine Kraft vermehret, wenn er eingepres-

set wird. Hiezu kann man sich der Fässer mit starken Reifen bedienen, die jedoch rein und ohne verdächtigem Geruche seyn müssen, weil der Hopfen sehr leicht den fremden Geruch vom Fasse an sich nimmt. In diese Fässer kann man den Hopfen vermittelst eines Schraubenwerkes, wie z. B. den Flachs, das Sauerkraut, schichtenweise einpressen und zuletzt das Faß zuschlagen lassen. Diese sind die einzigen Mittel, den Hopfen in seiner Güte und lang zu erhalten, und in einem engen Raume viele Zentner zu verwahren. Ein solcher eingepreßter Hopfen erhält sich mehrere Jahre, bleibt kräftig, nimmt an Güte immer zu, und muß fast mit dem Messer ausgeschnitten werden. Das Bier erhält von einem solchen Hopfen einen lieblichen Geschmack, ist sehr haltbar, und man braucht auch weniger auf jeden Eimer zu nehmen.

Siebentes Hauptstück.

Von den Verrichtungen im Hopfenfelde nach der Aerndte und vom Hopfenbau im Kleinen.

---

1. Fr. Was giebt es nach der Hofenärndte für Arbeit im Hopfenfelde?

A. Nach der Aerndte ist die erste Arbeit, daß man die Stangen für die Zukunft aufbewahre. In dieser Absicht werden sie entweder, wie eine Pyramide, unweit des Hopfenfeldes in freyer Luft aufgestellet; oder man bringt sie unter Dach, wodurch sie ihre Dauer und Brauchbarkeit länger erhalten, als wenn sie unter freyem Himmel stehen bleiben. Hierauf werden die Hopfenstöcke, ehe der Frost eintritt, gegen die Winterkälte mit fettem, kurzem Dünger bedeckt, wobey man wiederum auf die Art verfährt, wie oben in der 10. Fr. des III. Hauptstückes ist gelehret worden. Und so gehet auf eben diese Art die Arbeit und Behandlung des Hopfens alle Jahre fort, bis endlich die Tragbarkeit des Hopfens ihre Endschaft erreichet.

2. Fr. Wie lange dauert ein Hopfenfeld?

A. Man mag das Hopfenfeld anlegen, düngen und warten, so gut man will, so ist es doch längstens nicht über 10 bis 15 Jahre in voller Fruchtbarkeit zu erhalten. Von dieser Zeit an nimmt dieselbe nach und nach immer mehr ab, weil die senkrecht und tief in die Erde hinab gehenden Hauptwurzeln des Hopfens in der Tiefe nur untaugliche und ungesunde, oder gar keine Nahrung mehr finden, und daher in die Dicke eines Zwirnfadens zusammen schrumpfen. Nun ist es aber ausgemacht, daß in dem Maße, als die Nahrung eines Gewächses abnimmt, oder schlechter wird, auch das Gewächs selbst und dessen Früchte ein gleiches Schicksal haben. In diesem Falle giebt es nun keinen anderen Rath, als daß man das ganze Hopfenfeld zerstöre, die Fechser alle ausreisse, das Land umackere, einige Jahre mit Getraide besäe, und endlich nach dieser Zeit wiederum eine neue Anlage von frischen Hopfenfechsern mache. Im Braunschweigischen pflegt man alle 16 Jahre, und in England alle 8 Jahre diese Veränderungen mit den Hopfenländern vorzunehmen.

3. Fr. Wie bauet man den Hopfen im Kleinen?

A. Wer sich mit dem Hopfenbaue im Großen nicht abgeben will oder kann, der könnte doch im Kleinen damit Versuche machen, und hierzu das Land, worauf er Weiskohl, oder Kopfkraut, Bodenkohlraben oder Dorschen u. dgl. bauet, benützen, und würde doch dabey an diesen Küchengewächsen keinen Mangel leiden. Nur muß man dabey die Vorsicht gebrauchen, daß man die Hopfenstöcke wenigstens 8 bis 9 Fuß weit von einander mache, und jedem Stocke wenigstens einen Raum von 3 bis 4 Fuß lasse; das übrige Land mag man hernach bepflanzen, mit was man will. Man wird auf diese Art bey 20 bis 25 Stangen unvermerkt zu einem Vorrath von Hopfen gelangen. Auch könnte man in Gärten, oder auf Feldplätzen, die den rauhen Winden nicht zu sehr ausgesetzt sind, Sommerlauben (wozu nur 8 bis 10 Pfähle, und einige schlechte Latten erfordert würden) mit Hopfenpflanzen anlegen, und auf solche Art nebst seinem Vergnügen auch noch Nutzen davon ziehen. Von Hopfenanlagen an Stangenzäunen

ist schon oben in der 4. Fr. des IV. Hauptstücks geredet worden. Endlich würde der Hopfen in Holzungen, wo leere, sonnenreiche und vom Wilde geschützte Plätze sind, sehr wohl gedeihen, zumal, da er darinnen gegen rauhe Winde und Stürme geschützt wäre. Uebrigens müssen aber kleine Hopfenanlagen eben so, wie große behandelt, und der Hopfen eben so gepflegt werden, wenn man davon Nutzen und Gewinn ziehen will.

4. Fr. Kann man nun bey dieser Art den Hopfen zu bauen auf sichern Gewinn rechnen?

A. Ja! wer auf die vorhin beschriebene Art sein Hopfenfeld bearbeitet, und seinen Hopfen behandelt, darf allerdings bey sonst günstiger Witterung sich eine gute Hopfenärndte und reichlichen Gewinn versprechen. Nur muß man nicht die Kosten für die Anlage eines ganzen Hopfenfeldes schon im ersten Jahre wieder gewinnen wollen, mit der Zeit werden dieselben reichlich und mit Gewinn wieder hereingebracht werden; auch muß man nicht glauben, daß viele Hopfenhaufen und Stangen auch schon viel Hopfen liefern. Hier ist die Klippe, an der so viele Hopfenpflanzer scheitern. Sie bauen ihren

Hopfen auf einem freyen Felde, das weder das erforderliche Erdreich, noch die nöthige Lage hat, und, um viel Hopfen auf einem kleinen Flecke Landes zu erzwingen, machen sie die Haufen sehr nahe aneinander, geben denselben noch überdieß 2 Stangen, und, was das allerschlimmste ist, sparen dabey den Dünger sehr. Was Wunder also, wenn sie bey ihrem Hopfenbau nicht nur nichts gewinnen, sondern wohl gar verlieren: denn, wie schon gesagt, die Hopfenhaufen oder Stöcke müssen weit von einander entfernt, und der Dünger darf beym Hopfenbau gerade am wenigsten gesparet werden, weil es wohl keine Pflanze giebt, die mehr Fettigkeit fordert, als der Hopfen. Ja man kann den Hopfen durch starkes Düngen sogar zum Wachsthum zwingen, welches mit andern Pflanzen nicht immer angehet. Ein Fuder Dünger giebt im Hopfenfelde dreymal mehr Ertrag, als auf einem Acker, und ein gedüngtes Hopfenland liefert dreymal mehr Hopfenzapfen, als ein ungedüngtes. Wer also den Dünger sparen will oder muß, der baue lieber gar keinen Hopfen, oder pflanze nur so viel

Stöcke, als er gut düngen kann, und er wird bey wenigem, aber gut gedüngtem, und gut gewartetem Hopfen mehr Gewinn haben, als andere bey großen Hopfenanlagen, die aber schlecht gedünget werden.

Achtes Hauptstück.

Von einigen widrigen Zufällen des Hopfens, und den Mitteln dagegen.

---

1. Fr. Was giebt es für widrige Zufälle und Feinde des Hopfens?

A. Der Hopfen ist vielen widrigen Zufällen unterworfen, welche verursachen, daß er in manchen Jahren gänzlich, oder doch größten Theils mißräth. Eine anhaltende Hitze und Trockenheit sowohl als eine anhaltend kalte und nasse Witterung sind dem Hopfen, wie mehrern andern Gewächsen, sehr nachtheilig. Bey Donnerwettern werden die Fruchtzapfen oft versengt, ohne eben vom Blitze berührt worden zu seyn, wobey die Schuppen derselben schwarz werden (daher man diesen Unfall die Schwär-

ze nennt) und übel riechen. Vorzüglich schädlich sind dem Hopfen aber der Krebs, die Spätfröste, der Schimmel, die Hopfenmade und mehrere andere Insekten.

2. Fr. Was ist der Krebs, und welche Mittel giebt es dagegen?

A. Der Krebs, oder die Fäulniß an den Hopfenwurzeln entstehet, entweder von zu großer Nässe, oder wenn unverrotteter oder frischer Dünger unmittelbar auf die Wurzeln gebracht wird, wie auch von unvorsichtiger Verletzung der Hauptwurzeln, oder vom hohen Alter derselben. Wider diese Krankheit giebt es kein anderes Rettungsmittel, als daß man die vom Krebse angegriffenen Stöcke gänzlich ausrotte, und, wenn es die Jahreszeit gestattet, frische Fechser einlege.

3. Fr. Was ist bey Spätfrösten und beym Schimmel zu thun?

A. Von Spätfrösten erfrieren die Ranken und werden schwarz; diese muß man abschneiden, und aus der Hauptwurzel hervorkommende frische Sprößlinge an die Stangen leiten. Der Schimmel oder Moder ist eine Art Moo-

ses, das aus den stockenden Säften entstehet, die Ranken und Blätter des Hopfens überziehet und zugleich auch noch gesunde Pflanzen anstecket. Ja man hat sogar bemerkt, daß er, wenn er einmal an einer Hopfenpflanze festen Fuß gesetzt hat, alsbald allen Hopfen überziehe, und daß sogar das Gras und andere Gewächse in der Nähe eines solchen Hopfenfeldes damit angesteckt werden. Der Schimmel kann vermieden werden, wenn man die untersten Blätter und Seitenranken des Hopfens fleißig abblattet und ausschneidet, und dadurch der Luft einen freyen Durchzug verschafft. Hat er aber schon zu sehr über Hand genommen, so muß man alle vom Schimmel ergriffene Ranken abschneiden und unverzüglich verbrennen.

4. Fr. Was giebt's für Insekten, die dem Hopfen schaden?

A. Unter den Feinden des Hopfens stehet die Hopfenmade oben an. Sie entstehet aus Eyern, welche die Hopfeneule (eine Art von grauem Nachtschmetterlinge) an die Wurzeln des Hopfens gelegt, und die Sonnen-

nenwärme ausgebreitet hat. Die ausgekrochenen Maden zernagen dann die Wurzeln und der sogenannte Honig- und Mehlthau ist hernach die Folge davon. Allein der Schaden von diesen Maden kann nie groß werden, wenn der Hopfenpflanzer in seinem Hopfenfelde fleißig nachsieht: denn dieses Ungeziefer kommt nicht schaarenweise, wie die Zugheuschrecken, sondern einzelne Hopfenmaden greifen anfangs nur einzelne Stöcke an, und der Honig- und Mehlthau auf den Blättern des Hopfens verräth das Daseyn dieser schädlichen Gäste. Bemerkt man nun an einem Hopfenstock dieses Zeichen, so muß man unverzüglich nach den Wurzeln sehen, sie ohne Gnade ausheben und auf der Stelle verbrennen. Durch starkes Düngen kann man diesem Uebel gänzlich vorbeugen: denn diese Maden und auch andere Insekten greifen nur schlecht gedüngte und folglich ärmlich genährte, schwach wachsende Pflanzen an, und lassen kräftige und schnell wachsende unberührt. Gesunde und gut gedüngte Hopfenpflanzen haben einen starken und schnellen Trieb, häufigern Zufluß der Nahrung, und daher einen gesunden Wuchs, und solchen Pflanzen können die Maden und andere Insekten nichts anhaben. Hat das Uebel aber schon zu sehr überhand genommen, daß mehrere Stöcke von diesen Maden angefressen sind, so giebt's hier keinen andern Rath, als

Bayerische Staatsbibliothek München

alle angefressenen Wurzeln ohne Gnade auszurotten und zu verbrennen. Die Erdflöhe berauben auch zuweilen den Hopfen seiner Blätter, durch die er Nahrung aus der Luft an sich ziehet. Etwas Radiessaamen (Monatrettigsaamen) auf die Stöcke gesäet: deren Blätter eine angenehme Nahrung für diese Insekten sind, um deren willen sie dann den Hopfen verschonen.

Neuntes Hauptstück.

Von der Benutzung verschiedener Theile des Hopfens in der Land- und Hauswirthschaft.

---

1. Fr. Kann man von der Hopfenpflanze sonst nichts gebrauchen, als die Fruchtzapfen?

A. Von der Hopfenpflanze kann man verschiedene Theile in der Hauswirthschaft benutzen. Wegen seines starken und bittern Geruches ist der Hopfen ein vortreffliches Mittel gegen den Kornwurm. Wer jährlich zur Herbstzeit Hopfen zum Trocknen auf seinen Kornboden ausbreitet, und hernach auf denselben das Korn schüttet, wird keinen Kornwurm spüren; und wenn ein Korn, das vom Kornwurme schon angesteckt ist, auf einen solchen Kornboden geschüttet wird, so verlieret sich dieses Ungeziefer in weniger als 24 Stunden ganz. Die übri-

gen Theile, die man in der Haus- und Landwirthschaft vom Hopfen noch benützen kann, sind die Keime, Blätter und Ranken.

2. Fr. Wie benützt man die Hopfenkeime?

A. Die Hopfenkeime, welche einen bitterlichen und etwas gewürzhaften Geschmack haben, werden, so lange sie noch jung und zart sind, mit Essig und Oel, nachdem man sie ehevor abgebrühet hat, wie Salat zugerichtet, und unter dem Namen Hopfensalat oder Hopfenspargel verspeiset. Man kann sie aber auch auf die Art, wie den gewöhnlichen Spargel in einer Soß oder Brühe zubereiten.

3. Fr. Zu was sind die Blätter des Hopfens brauchbar?

A. Die Blätter und die jungen Sprößlinge sind sowohl frisch, als getrocknet, wenn sie klein gehackt, oder in der Häckselbank (Strohbank) klein geschnitten und unter den Hächsel (Gesott) gemengt werden, ein köstliches und nahrhaftes Futter für das Rindvieh, wobey Hr. von Mayer auf der Hoch- und Deutschmeisterischen Kommende Blumenthal bemerkt hatte, daß die Kühe, während sie mit Hopfenlaub gefüttert wurden, mehrere und gewürzhaftere Milch gaben. Auch Schaafe und Lämmer fressen die getrockneten Hopfenblätter zu Winterszeit gerne und werden davon fett.

4. Fr. Zu was kann man die Hopfenranken benutzen?

A. Die getrockneten und vom Laube befreyten Hopfenranken können wie Bast oder Weiden zum Binden des Reisholzes und der Besen, zum Aufbinden des Hopfens, der Bäume, und beym Pfropfen derselben gebraucht werden; nur muß man sie vor dem Gebrauche einen halben oder ganzen Tag im Wasser weichen, wo man sie hernach nach Belieben leicht spalten kann. Wenn sie in einem trockenen Orte aufbewahret werden, sind sie 10 und mehrere Jahre brauchbar. Die Schweden machen aus den Hopfenranken Stricke und Seile, und sogar Garn und Leinwand; zu welcher Absicht sie diese Ranken, wie Hanf, auf folgende Art bearbeiten. Nachdem die Blätter von den Ranken abgestreift sind, werden die Ranken in 1 1/2 Ellen lange Stücke zerschnitten, und dann geröstet. Sie legen sie zu diesem Endzweck auf ein Dach, breiten sie da auseinander, und beschweren sie, damit sie von heftigen Winden nicht fortgetragen werden können, und so lassen sie selbe den ganzen Winter über daselbst liegen, allwo sie durch Regen und Schnee hinlänglich geröstet werden. Oder sie senken die Ranken in die See, oder auch in fließendes Wasser, welches, wegen seines Abspülens, an vielen Orten für das beste zum Rösten gehalten wird. Sind sie genug geröstet, so werden sie an der Luft

getrocknet, auf der Tenne gedroschen, wiederum im Backofen getrocknet, endlich gebrochen (gebrecht) und übrigens wie Hanf oder Flachs behandelt. Wenn die Ranken gehörig geröstet, und behandelt worden sind, geben sie feinere Fäden, als der Hanf, das davon gesponnene Garn übertrifft das hanfene an Festigkeit und dienet auf dem Weberstuhl zur Kette oder zum Aufzug, zum Einschlag wird das Werg genommen. Die daraus gewebte Leinwand ist weit stärker, als die vom Hanfe, ist aber nur zu Pack- und Sacktuch brauchbar, weil man bisher noch kein Mittel gefunden hat, selbe zu bleichen. Der Flachs von den Hopfenranken liefert auch den Schuhmachern einen weit festern und dauerhaftern Drath zum nähen der Schuhe, als der Hanf, und die Asche von den verbrannten Ranken dienet zum Glas machen.

Anhang

für Bierbrauer von besserer Benutzung des Hopfens.

Man sollte glauben, daß die Bierbrauer durch die sehr theuern Preise des Hopfens von selbst darauf verfallen würden, den Hopfen besser zu benutzen; allein, wenn man nach dem Brauen den dazu gebrauchten Hopfen untersuchet, so findet man, daß kaum ein Dritttheil

seiner Kraft herausgezogen ist, und folglich zwey Dritttheile derselben verloren gehen oder ungenützt bleiben. Es ist daher gewiß der Mühe werth, die Bierbrauer darauf aufmerksam zu machen, und ihnen ein Verfahren anzugeben, wie sie den Hopfen besser benutzen und folglich auch dadurch an der erforderlichen Menge eine Ersparniß machen können, welches darin bestehet, daß man den Hopfen in einen Extrakt verwandelt, wobey man auf folgende Art verfährt:

Anfangs stampft man eine beliebige Menge des Hopfens klein, schüttet ihn sodann in einen, mit kaltem Wasser gefüllten Kessel, in welchem er einige Stunden weichen muß. Hierauf setzet man den Kessel mit dem Hopfen über Feuer, rühret während des Kochens den Hopfen fleißig um, damit er auf dem Boden des Kessels nicht anbrenne *), und kochet ihn so lange, bis das Wasser sehr braun, alle Kraft aus dem Hopfen ausgezogen ist und der gekochte Hopfen alle Farbe und allen Geschmack verloren hat. Nachdem gieße man dieses braune Hopfenwasser in einen andern reinen Kessel, presse den Rückstand des Hopfens rein aus; koche den Rückstand nochmal mit frischem Wasser, presse ihn

*) Andere wollen, daß man den Hopfen in einem mit einem gut passenden Deckel wohl verschlossenen Gefäße kochen soll, damit der Geist desselben mit den aufsteigenden feinen Dämpfen nicht verfliege.

zum zweytenmale aus, um alle Kraft herauszubringen, gieße den zweyten Absud zu dem ersten in den Kessel und koche diesen braunen Hopfenextrakt nochmal so lange, bis er die Dicke eines Syrups, oder bis er leimartig und zu einer Gallerte wird. Ehevor man den Kessel vom Feuer hebt, kann man z. B. auf 30 Pfund Hopfen 2 Loth aufgelösete Hausenblase zuletzt noch ein wenig mit kochen lassen. Diese giebt dem Hopfenextrakte eine Konsistenz, und macht das Bier hell. Endlich wird der zu einer Honigdicke eingekochte Hopfenextrakt in papierne oder blecherne Büchsen oder Kästchen, welche nur 1 Zoll hoch seyn dürfen, gegossen, an einem schattigen und luftigen, aber warmen Orte getrocknet, und trocken zum Gebrauch aufbewahret, wovon man dann in beliebiger Menge statt des Hopfens dem Biere beymischen kann.

Die Vortheile, die aus diesem Verfahren hervorgehen, sind folgende:

1) Ist selbes für jene Hopfenpflanzer, die keinen Raum haben, eine Menge Hopfen aufzubewahren, sehr bequem. Man ersparet dabey die Presse, Säcke und Arbeit.

2) Ist man vor aller Verwahrlosung, verderblicher Aufbewahrung, Verdünstung und Verfliegung der geistigen Theile des Hopfens, vor Feuchtigkeit, Mäusen und sonstigen Unfällen gesichert: denn der getrocknete Hopfenextrakt

läßt sich in Schachteln oder Kästen an trocknen Orten gut aufbewahren.

3) Alle Kräfte des Hopfens bleiben beym Extrakte beysammen, besonders die feinen Mehl- und Saamentheile: denn nicht die Schuppen und Stiele der Hopfenzapfen, sondern jene machen größtentheils die wesentlichen Theile aus. Sie erhöhen die Güte, den Geruch, das Schmackhafte, und befördern die Dauer des Biers.

4) Kann man mit 20 Pfund vom Extrakte so viel ausrichten, als mit einem Zentner Hopfen, daß man mithin statt eines Pfundes Hopfen kaum 6 1/2 Loth vom erstern braucht. Wenn man das Gewicht des Hopfens vorher weiß, und wie viel man davon auf einen Eimer, oder auf eine Sud Bier braucht, so läßt sich durch das Gewicht des trockenen Extraktes leicht ausfinden, wie viel Loth davon gegen ein Pfund Hopfen genommen werden müssen, weil der Extrakt von recht gutem Hopfen schwerer wird, als vom leichteren.

5) Holz, Zeit und Mühe werden durch die Ersparniß an mehrerm Hopfen sehr reichlich wieder vergütet.

E n d e.

Berichtigungen.

—

Die Zeichnung der Fig. II. ist fehlerhaft. Hier ist das obere Ende des Stockes kürzer und das untere länger gezeichnet, sollte aber gerade umgekehrt seyn. Das Ende des Stockes unter dem Hacken sollte kürzer gezeichnet und der Buchstabe a beygesetzt; das obere Ende über dem Hacken hingegen sollte länger gezeichnet und der Buchstabe b beygesetzt seyn.

Seite 32 Zeile 16 müssen nach Gebäude, die Worte — Hügel oder Walde — beygesetzt werden.

S. 36. Zeile 6. statt beinahe lies bringe.

S. 73. Zeile 12. statt Lande lies Bande.

Bayerische Staatsbibliothek München

An den Buchbinder. Dieses Blatt muß dem Kupferstiche gegen über eingebunden werden.

Fig. I.

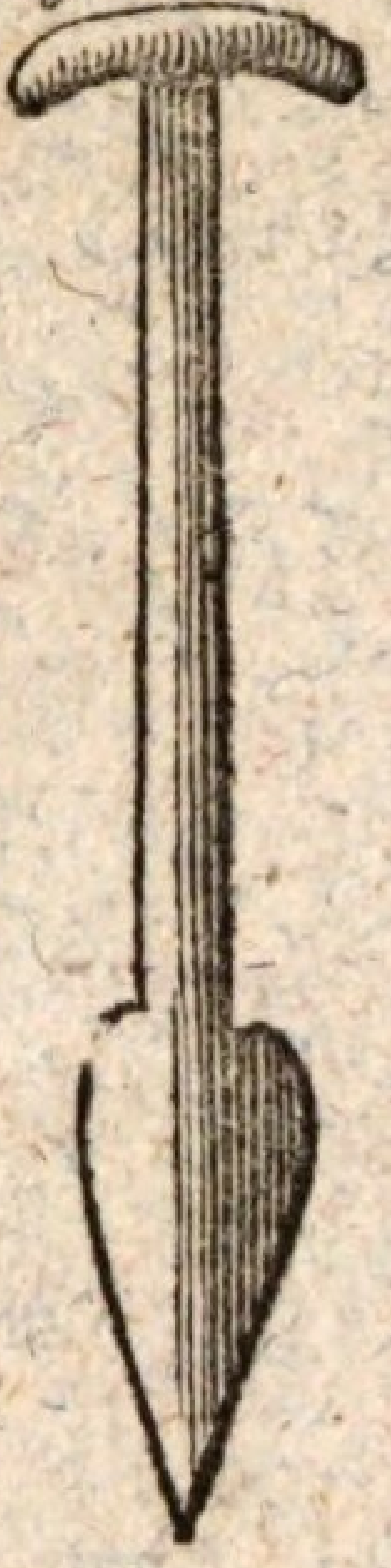


Fig. II.

Fig. III.

H. HEINRICH
Buchbinderei
Rottenburg

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Aufruf an meine Landsleute in Baiern zum häufigen Anbaue des Hopfens samt einem Katechismus vom Hopfenbaue, welcher eine leicht faßliche Anweisung zur zweckmäßigen und einträglichen Anpflanzung des Hopfens enthält, nebst einem kurzen Anhange für Bierbrauer von besserer Benützung des Hopfens

München 1808

Bavar. 153 q
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10370724-6